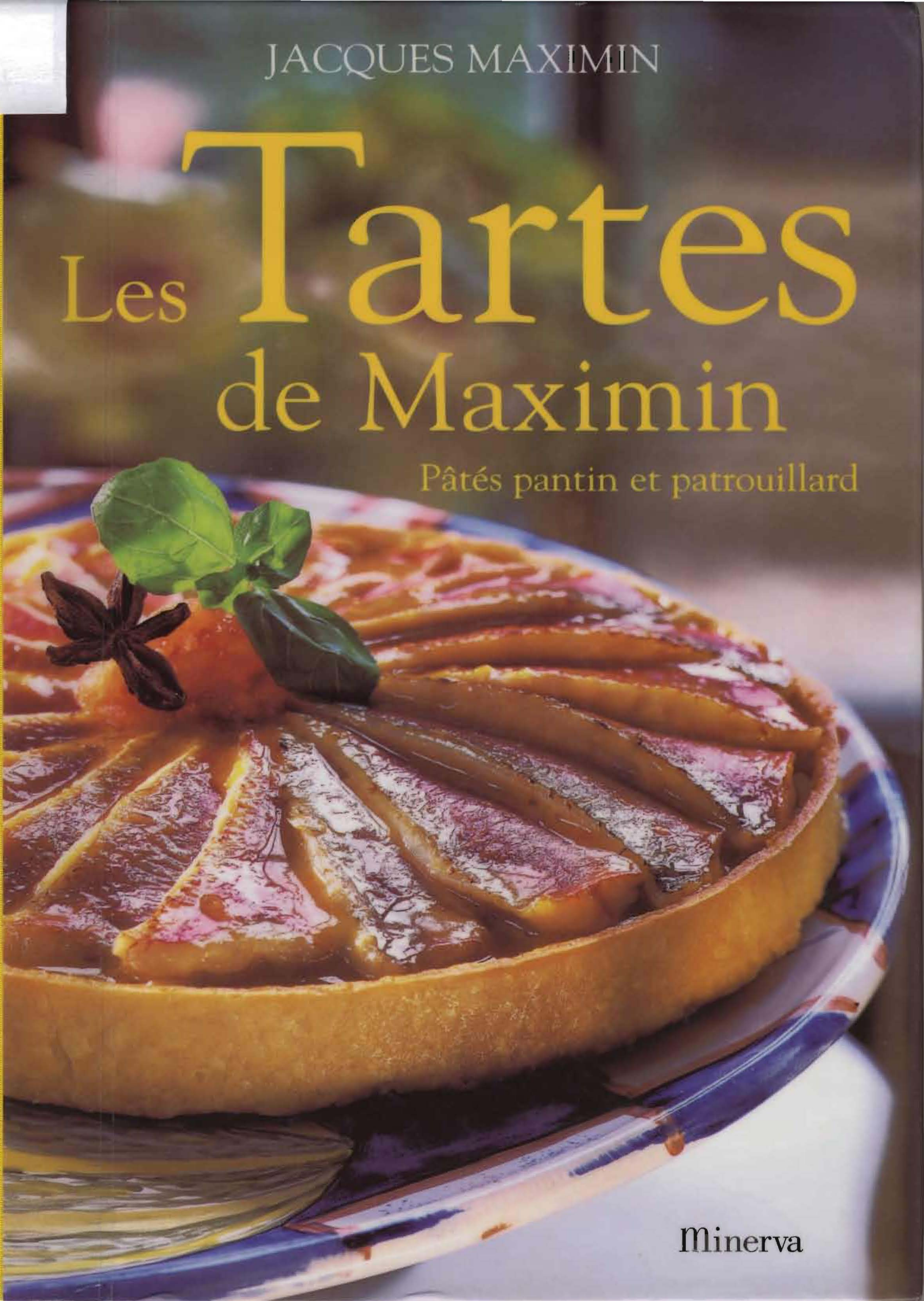
JACQUES MAXIMIN

Les Tartes de Maximin

Pâtés pantin et patrouillard



Minerva

JACQUES MAXIMIN

Les Tartes de Maximin

Pâtés pantin et patrouillard

Photographies Philippe Exbrayat

Minerva

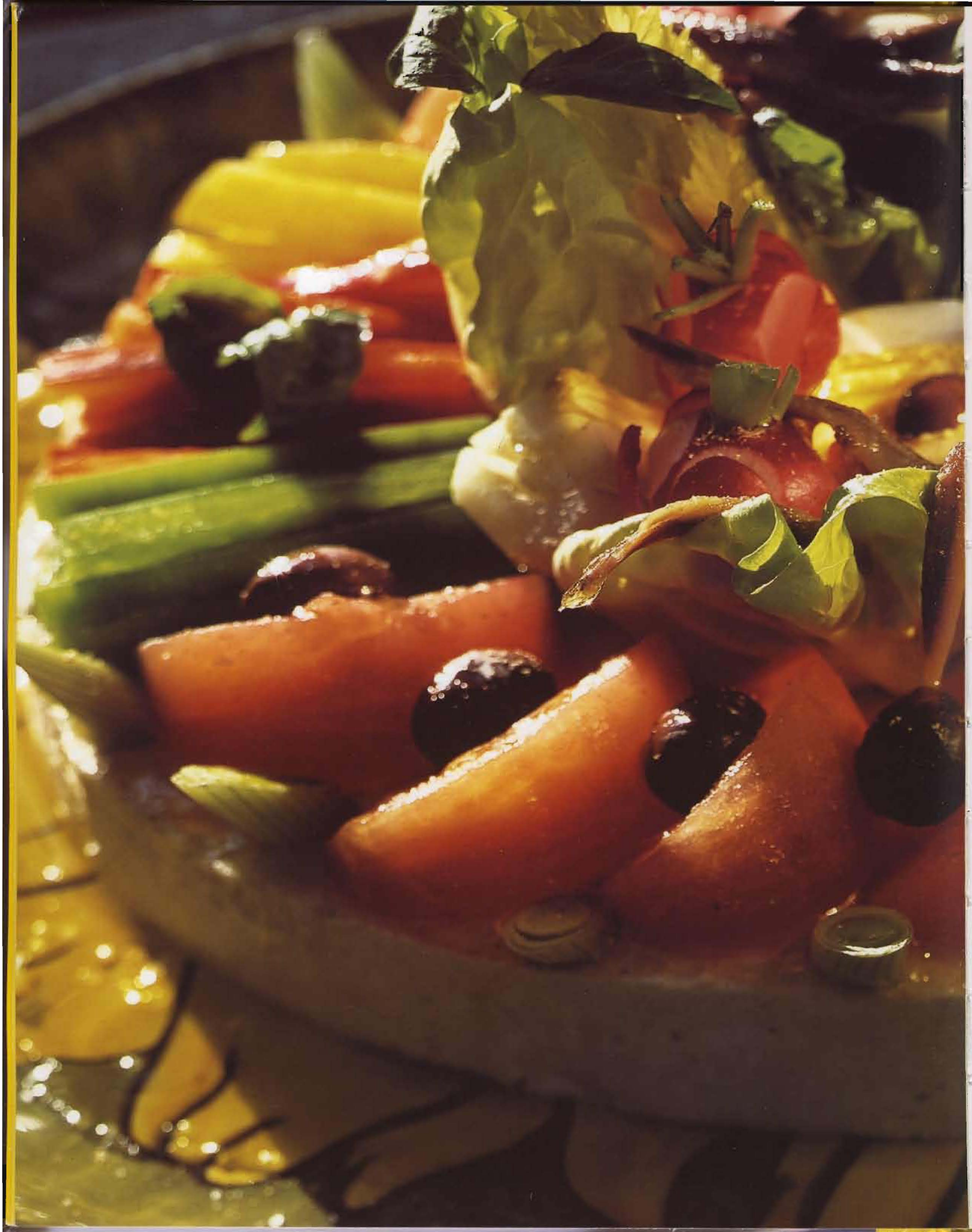
PRÉFACE

Dans le paysage gourmand de notre enfance, les tartes font partie de nos souvenirs immuables. Pour ma part, c'est le patrouillard, dont j'ai hérité de ma mère, qui accompagna mes goûters : il est dérivé de l'apple pie et consommé dans le nord de la France. Vous en trouverez ici la recette.
Je n'ai pas voulu revisiter le grand nombre de recettes classiques déjà parues, mais vous donner quelques idées nouvelles. Vous pourrez ainsi innover lors d'un déjeuner ou d'un dîner.

Prenez le temps de lire et relire chaque recette avant de commencer votre « ouvrage ». Et surtout n'hésitez pas à apporter votre touche personnelle à chacune de ces tartes, mais là, c'est affaire de goût.

Jacques Maximin

Sommaire



Entrées

Tarte de chèvre frais au basilic et aux artichauts violets

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

4 feuilles de pâte filo ou pâte à brick
2 gros artichauts violets
200 g de chèvre frais
4 cuillerées d'huile d'olive de Nice
50 g de petites olives noires
1 cuillerée de vinaigre de vin rouge
6 feuilles de gélatine de 1 g chacune
1 dl de bouillon (poule ou bœuf)
150 g de mesclun niçois
50 cl de crème fleurette
50 g de beurre
1 bouquet de basilic frais
piment de Cayenne
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H

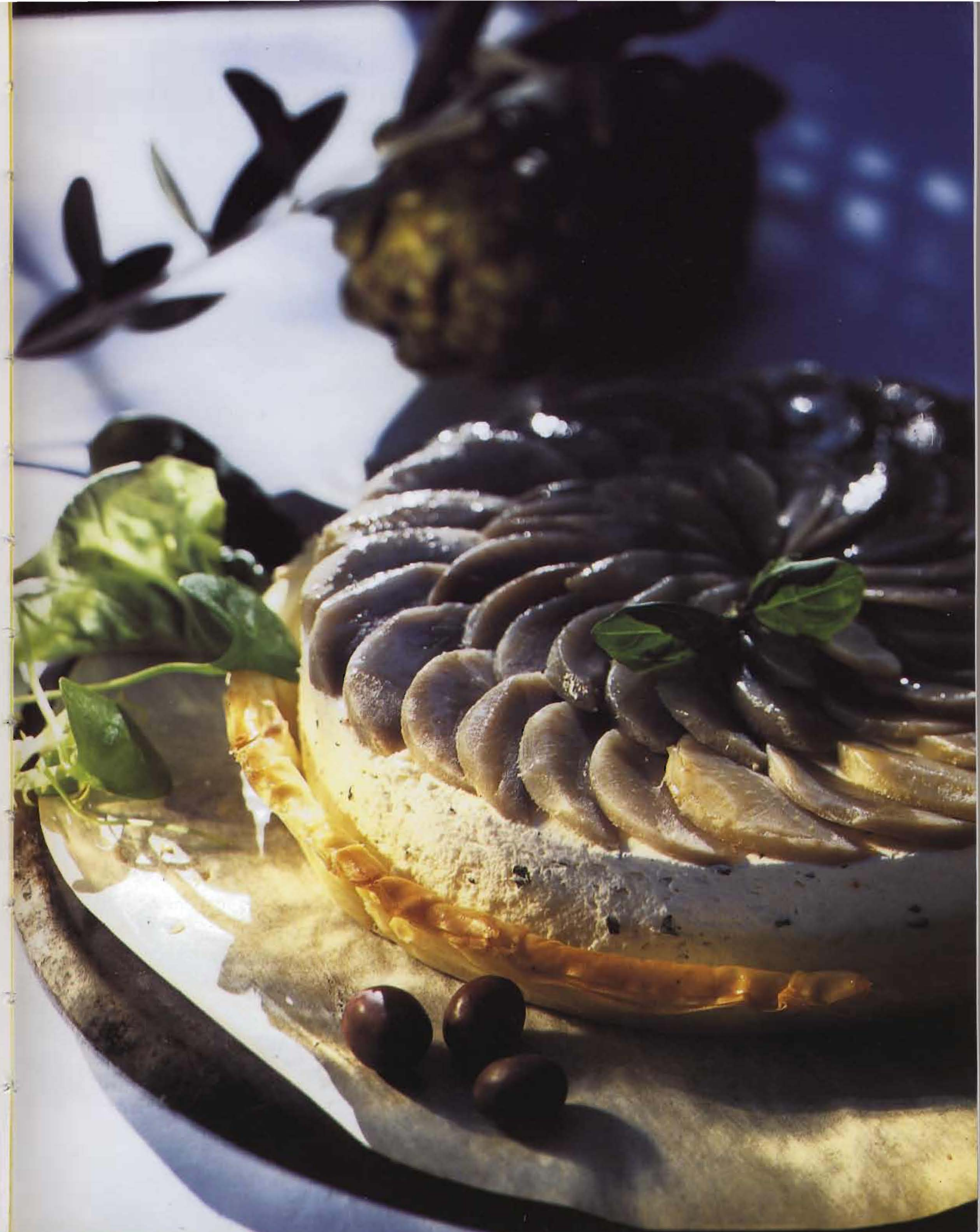
1 Faites cuire les artichauts à l'eau salée. Effeuillez-les après refroidissement. Ôtez le foin et détaillez les fonds en lames très fines. Mettez de côté.

2 Beurrez fortement un moule à tarte de 20 cm de diamètre et disposez les feuilles de pâte filo en les entrecroisant. Laissez dépasser légèrement les bords et mettez à cuire pendant 7 à 8 minutes à four préchauffé, 250 °C - thermostat 12. Laissez refroidir et démoulez.

3 Faites tiédir le bouillon dans lequel vous laissez fondre les feuilles de gélatine. Pilez dans un mortier les chèvres frais pour obtenir une purée très fine, et versez le bouillon dessus. Ajoutez le basilic haché, le sel, le poivre et le piment. Fouettez la crème liquide jusqu'à ce qu'elle devienne très ferme et mélangez-la avec la composition de chèvre. Versez le tout dans le fond de tarte et lissez à la spatule. Disposez les lames d'artichauts sur le dessus, en forme de rosace et, à l'aide de ciseaux, ébarbez les bords de la tarte et mettez au frais pendant 2 heures.

4 Faites une vinaigrette comme de coutume avec le vinaigre, l'huile, le sel, le poivre et les olives dénoyautées et hachées.

5 Coupez la tarte en quatre parts et dressez sur assiette individuelle. Avec un pinceau fin, lustrez très légèrement à l'huile d'olive chaque part de tarte, et versez autour une bonne cuillerée de vinaigrette. Servez accompagné d'un mesclun herbé (cerfeuil, estragon, coriandre, persil plat, sauge), légèrement huilé. Vous pouvez ajouter à votre mesclun quelques croûtons dorés et frottés à l'ail.



Tarte d'agneau à la gelée d'ail doux

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de pâte feuilletée
200 g de filet de selle d'agneau
200 g de champignons de Paris
4 gousses d'ail sans le germe
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
4 petites feuilles de basilic frais
2 feuilles de gélatine
50 g de beurre
1 citron
sel
poivre

1 Faites pocher les gousses d'ail épluchées dans 15 cl d'eau froide légèrement salée jusqu'à ébullition. Ajoutez les feuilles de gélatine, filtrez et réservez.

2 Étalez la pâte feuilletée, et détaillez-la en un carré de 16 cm de côté. Piquez légèrement et mettez à cuire pendant 30 minutes à four préchauffé, 180 °C - thermostat 8. Mettez de côté après cuisson.

3 Lavez les champignons et faites-les cuire avec l'équivalent d'une petite louche d'eau et le jus de citron ; salez, poivrez. Égouttez-les et mixez-les à chaud avec l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Mettez à refroidir environ 2 heures.

4 Salez et poivrez le filet d'agneau que vous aurez débarrassé de toutes traces de graisse et de peau, et faites-le cuire (rosé) au beurre. Coupez-le en vingt-quatre lames fines, et laissez refroidir.

5 Disposez le carré de feuilletage sur un plat et étalez dessus la mousse de champignons froide. Répartissez les lames d'agneau régulièrement. Faites prendre la gelée d'ail sur glace et, avant qu'elle ne prenne, lustrez la viande avec un pinceau fin. Poivrez au moulin et disposez les feuilles de basilic. Mettez au frais avant de servir accompagné d'une excellente salade de mesclun.

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H



Tarte d'oignons rouges à la figatelle* corse

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

250 g de pâte brisée
200 g de haricots secs
200 g de figatelle corse
4 oignons rouges
50 g de bruccio
2 grosses tomates
20 g de beurre
8 œufs
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à soupe de basilic haché
quelques feuilles de thym frais
1 gousse d'ail
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H30

1 Épluchez les oignons rouges, émincez-les et faites-les fondre à feu doux, avec l'huile et le thym. Égouttez. Dans un saladier, battez les œufs, ajoutez le bruccio écrasé à la fourchette, l'ail haché, les oignons, le basilic, le sel et le poivre. Mettez de côté.

2 Étalez la pâte brisée dans une tourtière beurrée de 20 cm de diamètre. Piquez le fond à la fourchette et déposez les haricots secs. Faites cuire à blanc pendant 15 minutes à four préchauffé, 180 °C - thermostat 8. Après cuisson, ôtez les haricots.

3 Épluchez la figatelle et détaillez-la en rondelles fines. Émondez les tomates. Rafraîchissez, épépinez et hachez-les finement.

4 Versez le mélange d'œufs battus dans la tarte et répartissez les rondelles de figatelle. Mettez à cuire à four moyen, 160 °C - thermostat 6, pendant 1 heure. Au bout de 45 minutes, étalez la tomate crue sur la surface prise et finissez de cuire 15 minutes. Servez chaud.

** La figatelle est une saucisse de foie de cochon « noir » élevé en liberté. Elle est fabriquée de la Toussaint à juin et se consomme crue, séchée ou juste poêlée...*
Le bruccio est un fromage corse de chèvre ou brebis fabriqué de décembre à juillet.
Conseils d'achat :
Épicerie L'Andatu – Spécialités corses
26, cours Paoli – 20250 Corte

Tarte « Croq'légumes »

1 Étalez la pâte brisée et chemisez 4 petits cercles à tarte beurrés de 12 cm de diamètre, disposés sur une plaque. Remplissez de haricots secs et faites cuire à blanc pendant 15 minutes à four préchauffé, 180 °C - thermostat 8. Après cuisson, videz-les de leurs haricots. Laissez refroidir.

2 Ôtez les feuilles des artichauts crus, ainsi que le foin et émincez les cœurs en lames fines. Citronnez légèrement. Faites cuire séparément dans l'eau salée les carottes épluchées en gardant les fanes, les petits bouquets de chou-fleur, les pointes d'asperges. Rafraîchissez-les et égouttez-les. Pelez le concombre, ôtez les graines et détaillez-le en bâtonnets. Épluchez le demi-avocat et coupez-le en lames. Citronnez légèrement. Nettoyez les radis et gardez un peu de fanes. Détaillez les cébettes en rondelles, effeuillez les endives en ne gardant que les pointes. Divisez le cœur de céleri en 4 beaux bâtons.

3 Faites une vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre, le sel, le poivre, la moutarde, puis ajoutez la crème fleurette et le basilic haché.

4 Mélangez le fromage blanc puis ajoutez l'échalote et la ciboulette hachées, du poivre et du sel.

5 Dressez chaque fond cuit sur une assiette et répartissez le fromage blanc. Garnissez chaque tarte d'égale quantité de légumes crus et cuits, ainsi que des boules de melon. Il est important d'alterner cru et cuit afin de réaliser un harmonieux dressage en couleurs. Mettez au frais 1 heure, et servez en même temps la vinaigrette, que chaque convive utilisera à sa guise.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de pâte brisée
200 g de haricots secs
150 g de fromage blanc maigre
quelques feuilles de pousses d'épinards
4 petits bouquets de chou-fleur
4 tomates cerises avec leur queue
4 petites carottes avec fanes
8 pointes d'asperges vertes
2 petits artichauts violets
4 radis rouges avec fanes
1 cœur de céleri banche
1 petit concombre
4 petites cébettes
2 petites endives
8 boules de melon
1/2 avocat
60 g de beurre
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin rouge vieux
1 cuillerée à café de moutarde forte
2 cuillerées à soupe de crème fleurette
1 bouquet de ciboulette
4 feuilles de basilic frais
1 échalote
1 citron
gros sel
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H





Tarte de lentilles au jarret de canard

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de lentilles vertes du Puy
200 g de poitrine fraîche de porc
100 g de couenne de porc
2 cuisses de canard
2 cuillerées à soupe de crème liquide
1 cuillerée à soupe de moutarde forte
1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin rouge vieux
1 cuillerée de persil haché
1 gousse d'ail hachée
1 échalote hachée
2 clous de girofle
1 oignon
1 carotte
2 œufs
thym
laurier
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H30

1 Faites cuire doucement pendant 2 heures, en démarrant à l'eau froide salée et poivrée, la poitrine de porc, les cuisses de canard, la couenne, le thym, le laurier, les clous de girofle, la carotte et l'oignon. Après cuisson, retirez tous les ingrédients et laissez égoutter. Réservez votre fond de cuisson. Décortiquez les cuisses de canard en ne conservant que la viande bien effilochée. Coupez en lames fines la poitrine, détaillez en petits dés la couenne et la carotte.

2 Faites cuire, sans trempage, les lentilles dans le fond de cuisson de la viande. Égouttez.

3 Dans un saladier, mélangez les lentilles, les dés de carottes et de couenne, la viande de canard, l'ail, le persil, la moutarde, le vinaigre, l'échalote, les œufs, la crème. Rectifiez l'assaisonnement.

4 Chemisez un moule à tarte à fond amovible de 20 cm de diamètre avec les tranches de poitrine en veillant à ne laisser aucun espace entres elles, et versez le mélange lentilles-viandes. Faites cuire pendant 1 heure 30 à four préchauffé, 180 °C - thermostat 8, en couvrant si nécessaire.

5 Cette tarte peut être dégustée chaude, mais il faut la laisser reposer 30 minutes avant de la démouler, ou servie froide. Dans les deux cas, elle sera accompagnée d'une salade frisée, scarole ou mâche.

Tarte toute verte à l'œuf mollet

1 Équeutez les épinards et détaillez-les en chiffonnade très fine, ainsi que le vert des blettes et l'oseille. Lavez plusieurs fois, égouttez, épongez et faites fondre le tout au beurre. Salez, poivrez et râpez un peu de muscade. Lorsque l'ensemble est fondu, égouttez. Versez dans un saladier, ajoutez la béchamel, 3 œufs battus, le parmesan et le gruyère, et toutes les herbes hachées.

2 Dans une casserole, faites chauffer de l'eau salée. Lorsque l'eau bout, plongez les 4 œufs et faites-les cuire pendant 5 minutes, à partir de l'ébullition. Rafraîchissez-les, écalez-les et épongez-les.

3 Étalez la pâte feuilletée dans un moule beurré de 20 cm de diamètre, de préférence à fond amovible et à bords hauts. Coupez la pâte dépassant des bords, et piquez le fond.

4 Déposez les 4 œufs mollets, et versez le contenu du saladier (les œufs doivent être entièrement recouverts). Faites cuire pendant 45 minutes à four préchauffé, 160 °C - thermostat 6. Démoulez sur un plat et servez.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

300 g de pâte feuilletée
200 g de vert de blettes
500 g d'épinards frais
1 cuillerée à soupe de chaque herbe fraîche hachée : estragon, persil, cerfeuil, ciboulette, basilic
2 bottes d'oseille
25 cl de sauce béchamel
25 g de parmesan râpé
25 g de gruyère râpé
7 œufs
30 g de beurre
muscade
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

Tarte lyonnaise aux oignons, truffes et pommes de terre

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

300 g de pâte feuilletée
4 belles pommes de terre
1 truffe de 20 g (fraîche ou en boîte)
4 cuillerées à soupe de crème épaisse
50 g de graisse d'oie ou de canard
1 cuillerée à soupe de persil haché
20 g de gruyère râpé
1 foie de volaille
50 g de beurre
2 oignons
2 œufs
1 gousse d'ail hachée
1 pincée de muscade
sel
poivre

1 Pelez et émincez finement pommes de terre et oignons. Faites revenir au beurre, à feu très doux, les oignons avec le foie de volaille, le sel et le poivre, pendant 5 minutes. Égouttez, mixez le foie de volaille et mélangez avec les œufs, la crème et la muscade.

2 Faites revenir dans la graisse d'oie les lames de pommes de terre non lavées, mais essuyées. Laissez cuire aux trois quarts, elles doivent rester un peu croquantes. Égouttez.

3 Dans un bol assez grand, mélangez délicatement les pommes de terre, les oignons, l'ail, le persil haché, la crème au foie de volaille et les truffes hachées.

4 Étalez la pâte feuilletée dans un moule en porcelaine beurré, et coupez les bords. Piquez le fond et versez le mélange. Parsemez de gruyère râpé et faites cuire pendant 1 heure 15 à four préchauffé, 160 °C - thermostat 6.

5 Servez dans le plat de cuisson, éventuellement accompagné d'un saucisson lyonnais chaud.

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H30



Tarte de fleurs de courge à la fondue provençale

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

30 pièces de fleurs de courge
1 boule de 100 g de mozzarella de bufflonne
6 tranches assez fines de pain de mie
6 champignons de Paris
3 courgettes moyennes
2 tomates
60 g de beurre
2 cuillerées d'huile d'olive
1 cuillerée à soupe de basilic haché
1 gousse d'ail hachée
2 œufs
sel
poivre

Pour le beurre de basilic :
20 g de basilic frais haché
50 g de beurre
1 citron
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

1 Plongez une à une les fleurs de courge dans l'eau bouillante pendant 5 secondes, et aussitôt dans l'eau glacée. Égouttez-les, ouvrez-les, enlevez le pistil et étalez-les sur un linge pour les éponger. Lavez les champignons et détaillez-les en lames très fines ; faites de même avec les courgettes. Faites-les revenir à l'huile d'olive, salez, poivrez, et laissez cuire 5 minutes. Égouttez, ajoutez le basilic et l'ail haché.

2 Beurrez une plaque sur laquelle vous déposez un cercle inox sans fond d'un diamètre de 20 cm, dont vous beurrez également les parois. Tapissez le fond et les parois d'une vingtaine de fleurs de courge blanchies. Réservez-en 10. Battez les œufs, salez, poivrez et trempez-y 3 tranches de pain de mie quelques instants. Disposez-les sur les fleurs de courge.

3 Mettez la moitié du mélange champignons-courgettes sur le pain imbibé. Coupez en rondelles fines les tomates dont vous aurez ôté les pépins. Salez, poivrez et répartissez-les sur la couche de légumes. Coupez la mozzarella en tranches fines, répartissez-les sur les tomates, puis l'autre moitié du mélange champignons-courgettes et finissez avec les 3 autres tranches de pain de mie imbibé. Recouvrez avec les 10 fleurs restantes.

4 Mettez à cuire pendant 1 heure 30 à four préchauffé, 160 °C - thermostat 6. Après cuisson, laissez reposer au chaud dans le four éteint, mais ouvert, pendant 30 à 40 minutes avant de servir.

5 Faites chauffer le jus de citron avec 20 cl d'eau, et ajoutez en fouettant le beurre en parcelles. Salez et poivrez puis ajoutez le basilic. Démoulez sur un plat et servez avec le beurre de basilic.



Tarte de chou « potée »

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

1 petit jarret de porc frais
100 g de poitrine fraîche
100 g de saucisse de Morteau
100 g de haricots blancs secs (prétrempés)
4 pommes de terre moyennes
1 cœur de céleri branche
1 chou vert frisé
1 poireau
1 carotte
bouquet garni : thym, laurier, persil
1 cuillerée à café de persil
poivre en grains noir
20 g de beurre
1 citron
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H

1 Dans une marmite assez grande, remplie d'eau froide, déposez tous les ingrédients de la potée, préalablement nettoyés, sans oublier le bouquet garni et le poivre en grains. Ne salez pas. Amenez à ébullition, écumez et faites cuire à feu doux. La saucisse de Morteau sera cuite en 15 minutes, la poitrine en 30 minutes, et le jarret sera cuit lorsque le petit os qui longe l'os principal se détachera. Pour les légumes, vérifiez leur cuisson et ôtez-les au fur et à mesure. Égouttez et laissez refroidir. Réservez le bouillon, salez-le.

2 Effeuillez délicatement le chou cuit, ôtez les côtes et tapissez le fond et les parois d'un cercle inox de 20 cm de diamètre posé sur une plaque. Gardez des feuilles pour le dessus.

3 Partagez le jarret (sans os et sans couenne) en 4 morceaux ainsi que la poitrine, et la saucisse de Morteau en 12 tranches. Commencez à monter votre tarte en déposant sur le fond les haricots et la poitrine, puis détaillez en morceaux la carotte, le poireau, le céleri et les pommes de terre que vous ajoutez dans la tarte, et terminez par le jarret et les tranches de saucisse. Tassez bien à la main, ajoutez une louche de bouillon, et finissez de garnir avec le reste des feuilles de chou.

4 Mettez à cuire pendant 1 heure à four préchauffé, 180 °C - thermostat 8. Au sortir du four, laissez reposer 30 minutes puis disposez une assiette de 18 cm de diamètre sur la tarte avec un poids de 2 kg pendant 30 minutes, en gardant au chaud dans le four éteint. Démoulez-la dans un plat creux et servez accompagné du jus de cuisson légèrement beurré, citronné et persillé, ou d'une sauce moutarde légère.

Pantin croquant de tomates, mozzarella et pistou génois

1 Étalez au rouleau la pâte à pain en un rectangle de 20 cm sur 30 cm. Mettez au frais.

2 Émondez et épépinez les tomates et coupez-les en tranches de 1 cm. Salez et laissez-les dégorger 30 minutes. Épongez-les bien et poivrez.

3 Posez la pâte à pain sur une plaque huilée. Disposez au milieu une tranche de jambon, que vous recouvrez avec la moitié des tomates, puis la moitié de la mozzarella tranchée, et recommencez avec une seconde tranche de jambon, le reste des tomates et de mozzarella. Enveloppez ce rectangle des deux dernières tranches de jambon, façonnez-le en forme de brique, rabattez la pâte en son milieu en soudant avec un peu d'œuf battu. Retournez d'un coup sec. Vous avez ainsi le dessus lisse, et les bords rabattus en dessous. Pratiquez une ouverture au milieu du pantin pour laisser échapper la vapeur. Dorez à l'œuf battu, et faites cuire pendant 1 heure au four préchauffé, 220 °C - thermostat 10. Si le pantin dore trop vite, recouvrez-le d'un papier d'aluminium. Après cuisson, laissez reposer 30 minutes.

4 Présentez sur une planche et tranchez devant les convives accompagné d'un pistou réalisé en mixant l'huile d'olive, l'ail, les pignons, le parmesan et le basilic.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

500 g de pâte à pain
8 tomates bien mûres
150 g de mozzarella de bufflonne
4 tranches de jambon blanc extra
20 cl d'huile d'olive pour la plaque
1 œuf
sel
poivre

Pour le pistou :
20 cl d'huile d'olive
2 gousses d'ail
10 g de pignons
5 feuilles de basilic frais
20 g de parmesan râpé

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H





Tarte de pomme Duchesse au saucisson pistaché

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

1 kg de grosses pommes de terre
1 saucisson de Lyon pistaché d'environ 250 g
50 g d'emmental français râpé
1 cuillerée à soupe de madère ou porto rouge
25 cl de bouillon de poule
3 jaunes d'œufs
50 g de beurre
3 oignons
muscade
sel
poivre

1 Épluchez et faites cuire à l'eau salée les pommes de terre coupées en morceaux. Égouttez-les et passez-les à la moulinette. Faites dessécher la pulpe des pommes de terre dans une casserole en tournant à l'aide d'une spatule, sur feu doux pendant 10 minutes. Toujours en travaillant bien la pulpe, ajoutez hors du feu 3 jaunes d'œufs, du sel, du poivre et une râpée de muscade. Mettez de côté.

2 Piquez le saucisson de Lyon et démarrez la cuisson à l'eau froide sans sel, à 100 °C, à peine 40 minutes. Égouttez-le, enlevez son enveloppe et détaillez-le en tranches fines.

3 Épluchez et émincez finement les oignons. Faites-les fondre au beurre en les laissant un peu blondir, déglacez avec le madère ou le porto et laissez réduire.

4 Beurrez un moule à tarte en porcelaine et masquez le fond et les parois d'un bon centimètre de pommes Duchesse. Lissez bien à la spatule et étalez dessus les oignons, rangez en rosace le saucisson, arrosez du bouillon de poule, poivrez et parsemez de fromage râpé. Faites cuire pendant 30 minutes à four préchauffé, 180 °C - thermostat 8. Servez dans le plat de cuisson.

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H30

Tarte aux vermicelles de pot-au-feu

1 Épluchez les carottes et les navets et coupez-les en lames fines dans le sens de la longueur. Faites blanchir séparément à l'eau bouillante salée ces rubans de légumes. Rafraîchissez-les, égouttez-les et épongez-les.

2 Dans une casserole d'eau froide, mettez le paleron accompagné d'un bouquet garni. Faites-le cuire pendant 1 heure. Détaillez le paleron en tranches fines. Réservez.

3 Faites cuire les vermicelles dans le bouillon de bœuf et égouttez-les. Versez dans un bol et ajoutez les œufs, la crème, le cerfeuil, la muscade, le sel et le poivre.

4 Beurrez un moule à tarte à fond amovible et tapissez le fond et les parois de carottes et de navets en les intercalant et sans laisser d'espace. Versez dessus le mélange de vermicelles et enfouissez, en rosace, les tranches de paleron. Parsemez de gruyère râpé, tassez bien et mettez à cuire pendant 1 heure à four préchauffé, 160 °C - thermostat 6.

5 Laissez reposer après cuisson une dizaine de minutes. Démoulez et dressez sur un plat. Cette tarte peut s'accompagner soit d'une sauce raifort, soit de sauce moutarde.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de paleron
100 g de vermicelles fins
1 litre de bouillon de bœuf
3 navets longs
3 carottes
2 cuillerées à soupe de crème épaisse
1 cuillerée à soupe de cerfeuil haché
30 g de gruyère râpé
30 g de beurre
2 œufs
bouquet garni : thym, laurier, persil
muscade
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H30

Tarte renversée « black and white »

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

400 g de pâte feuilletée
1 boudin noir à l'oignon
1 boudin blanc
2 pommes golden des Alpes
1 cuillerée à soupe de sucre semoule
1 cuillerée à soupe de calvados
130 g de beurre
1/2 oignon
1 citron
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

1 Épluchez, épépinez et coupez en quatre les pommes golden. Coupez chaque boudin cru en quatre morceaux taillés légèrement en biseau.

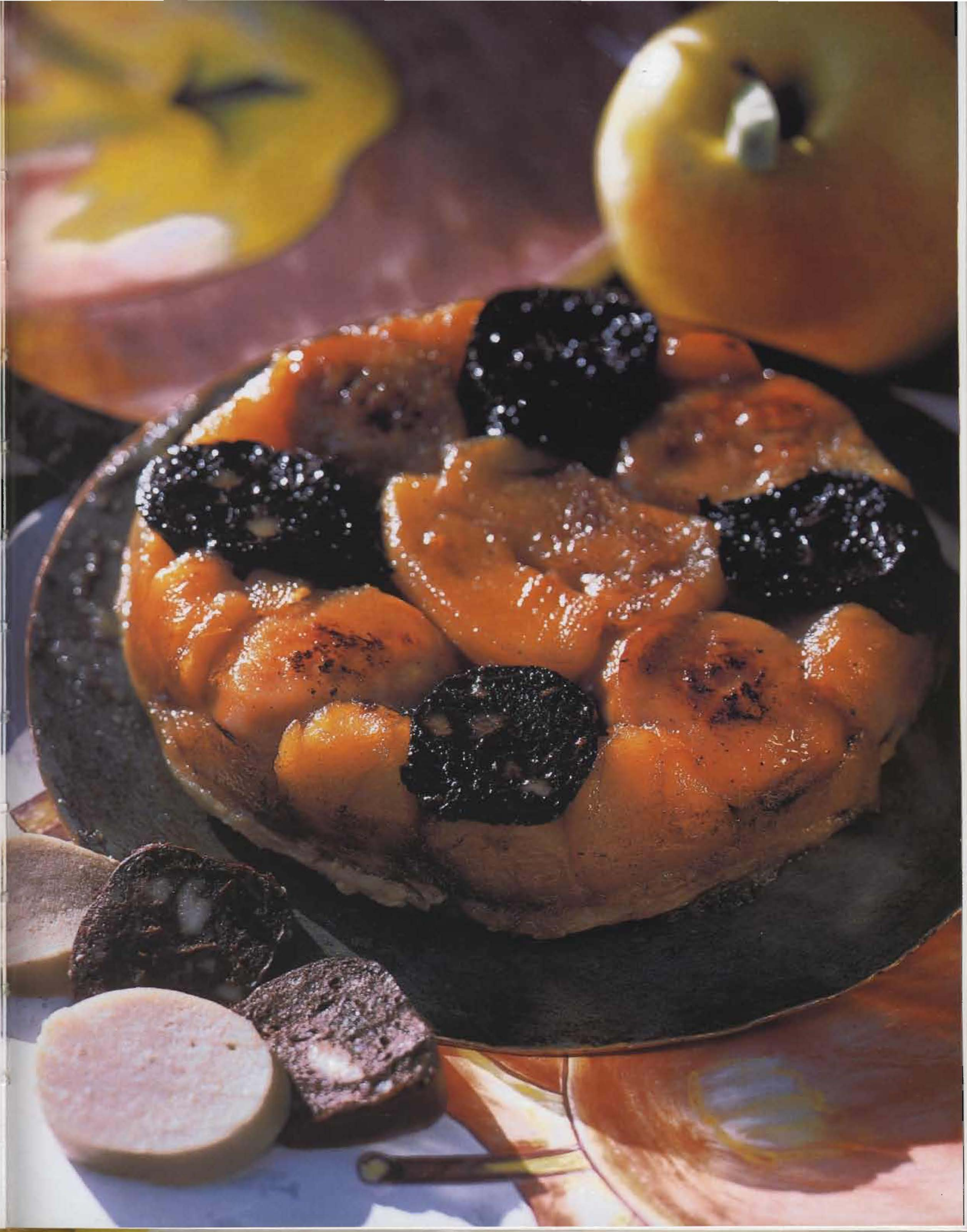
2 Dans une poêle antiadhésive, faites revenir au beurre les quartiers de pommes, en les gardant légèrement al dente. Retirez les pommes et mettez aussitôt les morceaux de boudin que vous faites colorer de chaque côté. Remettez les quartiers de pommes avec les boudins et flambez au calvados. Égouttez et laissez refroidir.

3 Beurrez et saupoudrez de sucre le fond et les parois d'un moule de 20 cm de diamètre, et d'une hauteur de 5 cm.

4 Montez la tarte en rosace en intercalant un quartier de pomme, un morceau de boudin noir, un quartier de pomme, un morceau de boudin blanc et ainsi de suite, sans laisser d'espace. Étalez la pâte feuilletée, piquez-la et détaillez-la en un cercle du diamètre du moule et posez-la directement sur votre tarte.

5 Mettez à cuire pendant 30 minutes à four préchauffé, 180 °C - thermostat 8. Au sortir du four, attendez 5 minutes environ et décollez les parois à la spatule. Posez un plat sur votre moule et retournez d'un coup sec. Remettez en place le montage s'il a bougé. Gardez au chaud, four éteint.

6 Hachez l'oignon et faites-le fondre au beurre. Ajoutez 2 cuillerées d'eau, le jus de citron et fouettez en incorporant 50 g de beurre. Salez, poivrez et servez avec la tarte.



Tarte Belle Niçoise à la crème de thon

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

2 boîtes de thon blanc entier à l'huile (200 g)
6 feuilles de gélatine de 1 g chacune
1 poivron vert, fin et long à peau fine
12 fèves fraîches ou surgelées
4 filets d'anchois à l'huile
30 g de petites câpres
25 cl de crème fleurette
1 cœur de laitue
1 cœur de céleri
1/2 concombre
8 olives noires
4 radis rouges
2 tomates
2 cébettes
1 œuf dur
10 cl d'huile d'olive
1 gousse d'ail
gros sel
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H30

1 Mettez la gélatine dans une casserole avec 2 cuillerées à soupe d'eau froide, et faites-la fondre au bain-marie. Mixez le thon avec son huile et ajoutez la gélatine fondue. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit très ferme et mélangez-la avec les câpres, l'ail haché, le thon, le sel et le poivre. Versez ce mélange dans un cercle inox de 20 cm de diamètre posé sur un plat de service et mettez au froid.

2 Émondez les tomates, coupez-les en quartiers. Pelez le concombre, égrenez-le ainsi que le poivron et détaillez-les en lames fines. Coupez les cœurs de laitue et de céleri, l'œuf dur en quatre, les cébettes en rondelles fines, et nettoyez les radis en gardant un peu de fanes.

3 Quand votre mousse de thon est bien refroidie, ôtez le moule et disposez au centre, en alternant, laitue, céleri, comme une fleur ouverte, et disposez en ce cœur les quartiers d'œuf dur en faisant un croisillon sur chaque quartier avec un filet d'anchois. Rangez par petits bouquets autour de cette fleur tomates, poivron vert, concombre. Parsemez les rondelles de cébettes, les fèves, les olives noires et les radis. Arrosez d'huile d'olive, poivrez au moulin, et finissez par un peu de gros sel. Servez avec un mesclun au basilic.



Pantin de macaronis à la reine

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

400 g de pâte feuilletée
35 pièces de macaronis longs et fins
4 tranches de jambon blanc extra
200 g de champignons de Paris
25 cl de sauce béchamel
20 g de parmesan
50 g de beurre
2 jaunes d'œufs
15 cl d'huile
1 citron
muscade
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H + 1H AU CONGÉLATEUR

1 Faites cuire les macaronis à l'eau bouillante salée à laquelle vous ajoutez quelques gouttes d'huile. Rafraîchissez-les, égouttez-les et épongez-les.

2 Faites cuire les champignons préalablement lavés, avec le jus de citron, 20 g de beurre, du sel et du poivre. Égouttez-les et mixez-les jusqu'à l'obtention d'une purée fine. Salez et poivrez si nécessaire.

3 Prenez une feuille de papier sulfurisé ou un film de cuisine de 30 cm sur 40 cm. Disposez dessus 2 tranches de jambon de façon à obtenir un rectangle de 20 cm sur 30 cm. À l'aide d'une spatule, étalez une fine couche de purée de champignons, puis rangez dessus, côte à côte et bien serrés, les macaronis. Étalez de nouveau une fine couche de purée de champignons, puis terminez avec 2 tranches de jambon. Vous avez ainsi un rectangle bien ajusté d'une épaisseur d'environ 2 cm. Roulez-le sur lui-même pour obtenir un boudin bien serré qui doit faire 20 cm de long sur un diamètre de 6 ou 7 cm, maintenu par le papier ou le film. Mettez au congélateur pendant 1 heure, puis enlevez son enveloppe.

4 Étalez le feuilletage et enroulez le « pantin de macaronis ». Dorez à l'œuf battu et soudez bien les extrémités également à l'œuf. Faites cuire pendant 1 heure à four préchauffé, 200 °C - thermostat 9.

5 Réchauffez votre béchamel et, hors du feu, ajoutez 30 g de beurre au fouet, ainsi qu'une râpée de muscade, 1 jaune d'œuf, le parmesan râpé. Salez et poivrez.

6 Tranchez le pantin, une fois cuit, d'un seul côté pour faire apparaître la spirale, dressez sur un plat et servez avec la sauce béchamel à part.

Tarte aux endives à la parisienne

1 Faites blondir au beurre les endives. Disposez-les dans un plat moyen, ajoutez le jus de citron, le sucre, environ 25 cl d'eau, salez, poivrez, couvrez et mettez à cuire à feu doux. À l'aide de la pointe d'un couteau, contrôlez leur cuisson. Elles doivent être bien fondantes. Égouttez-les, laissez-les refroidir et effeuillez-les une à une.

2 Étalez la pâte feuilletée et chemisez un moule à tarte beurré à fond amovible d'un diamètre de 20 cm. Piquez le fond et coupez la pâte qui dépasse des bords. Mettez sur la pâte une tranche de jambon, puis une couche d'endives et ainsi de suite pour finir par une couche d'endives. Surtout ne tassez pas !

3 Battez les œufs, ajoutez le lait, le gruyère râpé, une râpée de muscade, du sel, du poivre et versez sur le montage endives-jambon.

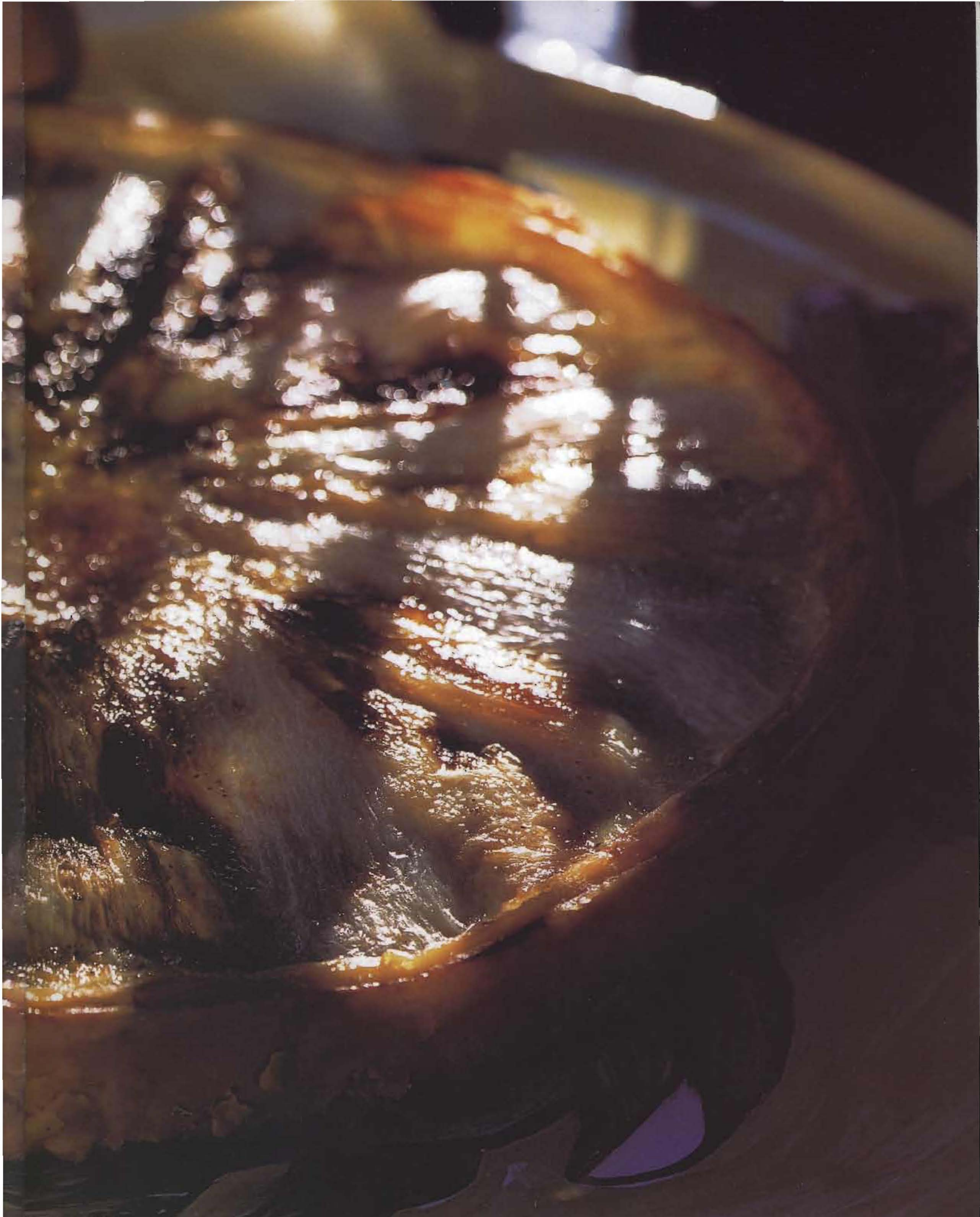
4 Faites cuire pendant 45 minutes à four préchauffé, 160 °C - thermostat 6. Démoulez, dressez sur un plat et servez.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

300 g de pâte feuilletée
4 belles endives
4 tranches de jambon blanc extra
1 cuillerée à café de sucre
30 g de gruyère râpé
30 g de beurre
25 cl de lait
2 œufs
1 citron
muscade
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H





Tarte « Il était une fois trois foies »

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

300 g de pâte feuilletée
200 g de haricots secs
4 tranches de foie gras frais de canard (30 g chacune)
2 foies de volaille bien blonds
2 foies de lapin
2 blancs de poireaux
50 g de beurre
50 cl de lait
1 échalote hachée
3 œufs
muscade
sel
poivre

1 Étalez la pâte feuilletée et chemisez un moule à tarte à fond amovible bien beurré. Recouvrez le fond de haricots secs et faites cuire pendant 15 minutes à four préchauffé, 160 °C - thermostat 6.

2 Détaillez les blancs de poireaux en fine julienne que vous faites étuver au beurre, puis égouttez lorsqu'elle est fondante.

3 Étalez la julienne sur le fond de tarte débarrassé des haricots.

4 Salez et poivrez les foies de volaille et de lapin, et faites-les sauter au beurre, rosés, avec l'échalote hachée. Égouttez.

5 Mixez les foies de volaille et, dans un bol, mélangez-les avec les œufs, le lait, le râpé de muscade. Salez et poivrez. Versez sur les poireaux et répartissez les foies de lapin coupés en dés sur le dessus. Mettez à cuire doucement à four doux, 150 °C - thermostat 5, pendant 1 heure.

6 Démoulez sur un plat et laissez reposer 5 minutes, le temps de faire poêler à sec, dans une poêle antiadhésive, les tranches de foie gras préalablement salées et poivrées. Elles doivent être rosées. Épongez-les et posez-les sur la tarte en parts égales. Servez avec une salade mixte.

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H

Tarte au caillé de brebis, aux épinards et noix

1 Lavez et équeutez les épinards. Faites-les poêler à feu très vif avec le beurre. Lorsqu'ils sont fondus, égouttez-les.

2 Dans un bol, fouettez les œufs, la crème, une râpée de muscade, du sel, du poivre, puis mélangez avec les épinards et la menthe hachée.

3 Étalez le feuilletage et chemisez un moule à tarte beurré à fond amovible de 20 cm de diamètre. Piquez le fond et ajoutez les haricots secs. Faites cuire à blanc pendant 15 minutes à four préchauffé, 160 °C - thermostat 6.

4 Ôtez les haricots et versez le mélange d'épinards sur le fond de tarte. Remettez à cuire au four pendant 15 minutes. Écrasez à la fourchette le caillé de brebis et mélangez aux noix que vous aurez réduites en poudre. Étalez sur les épinards cuits, et remettez au four encore 15 minutes.

5 Démoulez et dressez sur un plat. Servez tiède ou froid accompagné d'une salade de mesclun bien garnie d'herbes.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

300 g de pâte feuilletée
200 g de haricots secs
150 g de caillé de brebis
500 g d'épinards frais
50 g de cerneaux de noix
2 cuillerées à soupe de crème épaisse
1 cuillerée à soupe de menthe hachée
50 g de beurre
2 œufs
muscade
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

Tarte de pamplemousse au tourteau frais

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

1 gros tourteau frais de 1,5 kg
2 pamplemousses roses
25 cl de crème fraîche liquide
6 feuilles de gélatine de 1 g chacune
1 cuillerée à soupe de carotte en dés
1 cuillerée à soupe d'échalote hachée
1 cuillerée à soupe d'estragon haché
1 cuillerée à soupe de sarriette fraîche
25 cl de vin blanc sec très bon
5 cl d'huile d'olive
thym
laurier
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H

1 Faites cuire les deux grosses pinces du tourteau à l'eau salée, pendant environ 20 minutes. Égouttez et décortiquez.

2 Écrasez le coffre avec un pilon et faites revenir la carapace à l'huile d'olive brûlante. Ajoutez la carotte, l'échalote, le thym, le laurier, l'estragon, le vin blanc et un demi-litre d'eau. Salez, poivrez et laissez cuire 30 minutes. Passez au chinois fin et faites réduire jusqu'à l'obtention d'un quart de litre de jus. Ajoutez la gélatine, mélangez et mettez de côté.

3 Fouettez la crème très ferme, et faites refroidir le jus de crabe sur glace. Avant qu'il ne prenne en gelée, mélangez-le rapidement à la crème. Versez dans un cercle inox posé sur un plat, et mettez au réfrigérateur.

4 Pelez à vif les pamplemousses, dégagez les quartiers entre les peaux et mettez-les sur une grille à égoutter afin de récupérer la valeur de 2 cuillerées à soupe de jus.

5 Lorsque le « flan de crabe » est pris, ôtez le cercle, disposez les quartiers de pamplemousse sur tout le pourtour, en laissant le centre vide.

6 Mélangez dans un bol la chair de crabe, la sarriette, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, le jus de pamplemousse. Salez, poivrez et dressez au centre. Servez avec une salade de cœurs de laitue à la crème.



Tarte d'écrevisses au melon

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

4 douzaines d'écrevisses bien vivantes
1 melon de 600 g environ
2 cuillerées à soupe de concentré de tomate
50 cl de très bon vin blanc sec
50 cl de crème fraîche liquide
50 g de blanc de poireau
100 g de carotte
50 g de céleri
1 cuillerée à soupe d'estragon haché
10 feuilles de gélatine de 1 g chacune
10 cl d'huile d'olive
thym
laurier
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H + 1 À 2 H AU RÉFRIGÉRATEUR

1 Ôtez la nageoire centrale de chaque écrevisse, ce qui est une opération délicate, et plongez-les aussitôt dans une eau salée en grande ébullition. Remuez et, lorsqu'elles sont bien rouges, égouttez-les. Séparez les queues des coffres, et décortiquez-les. Réservez les queues.

2 Dans une casserole assez large, écrasez à l'aide d'un pilon les 12 têtes d'écrevisses, et faites-les revenir à l'huile d'olive en ajoutant la carotte, le céleri et le poireau coupés en dés, ainsi que le thym, le laurier et le concentré de tomate. Laissez encore rissoler 5 minutes, et mouillez à mi-hauteur avec le vin blanc. Laissez cuire 30 minutes sur feu doux. Passez au chinois fin et mélangez, dans ce fond encore chaud, la gélatine. Réservez au frais.

3 Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle devienne très ferme et ajoutez-la au jus d'écrevisses refroidi, ainsi que l'estragon haché. Salez, poivrez. Versez cette composition dans un cercle inox de 20 cm de diamètre sur un plat de service, et laissez prendre au réfrigérateur entre 1 et 2 heures.

4 Pendant ce temps, détaillez en boules le melon à l'aide de la cuillère adéquate, dite cuillère à pomme parisienne.

5 Enlevez le cercle inox et disposez harmonieusement les écrevisses en rond sur une ou deux rangées, puis les boules de melon au milieu. Servez avec une vinaigrette à l'huile d'olive aux dés de tomates crues.





Poissons, crustacés, mollusques

Pantin de morue fraîche aux poireaux

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

300 g de pâte feuilletée
400 g de morue fraîche dans la partie la plus épaisse du filet
2 blancs de poireaux
1 grosse pomme de terre
3 cuillerées à soupe de crème fleurette
30 g de tomates séchées
50 g de parmesan râpé
25 cl d'huile d'olive
20 g de beurre
1 citron
1 œuf
4 feuilles de basilic frais
2 gousses d'ail
thym, laurier
1 échalote
1 kg de gros sel
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H + LA VEILLE, SALEZ ET DESSALEZ LA MORUE

1 La veille, enfouissez la morue 30 minutes dans le gros sel, puis dessalez-la à l'eau courante pendant 3 à 4 heures.

2 Mettez à cuire à l'eau bouillante salée les blancs de poireaux et la pomme de terre pelée et coupée en quatre. Lorsque ces légumes sont cuits, égouttez-les et laissez-les refroidir.

3 Déposez la morue dans une casserole d'eau froide avec le thym et le laurier. Laissez pocher sans jamais laisser bouillir. Lorsque les feuillets se détachent seuls, ôtez la morue et effeuillez-la à chaud. Dans un grand saladier, mélangez vigoureusement à la spatule la morue, l'ail haché et la pomme de terre, puis ajoutez 10 cl d'huile d'olive, la crème, le sel et le poivre. Mettez de côté.

4 Étalez la pâte feuilletée et réalisez un carré de 30 x 30 cm que vous déposez sur une plaque beurrée. Fendez les poireaux, mettez-les à plat et sortez les feuilles une par une. Épongez. Avec la « brandade de morue », façonnez à la main une forme de brique que vous entourez de parmesan et de feuilles de poireaux. Mettez au congélateur 1 heure. Après ce temps, disposez-la sur le feuilletage. Enveloppez complètement la brique, dorez à l'œuf battu et mettez à cuire pendant 1 heure 30 à four préchauffé, 160 °C - thermostat 6. Pratiquez un orifice pour laisser échapper la vapeur pendant la cuisson.

5 Pendant ce temps, pelez à vif le citron. Dégagez les quartiers entre les peaux et détaillez-les en morceaux, ainsi que les tomates séchées. Hachez le basilic frais et l'échalote, et mettez le tout dans une grande saucière avec 15 cl d'huile d'olive, du sel et du poivre. Le pantin étant cuit, laissez-le reposer 15 minutes, puis dressez-le sur un plat en coupant le talon pour laisser découvrir la « coupe ». Servez avec la sauce.



Tarte d'un aïoli d'escargots au flan d'ail doux

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de pâte brisée
200 g de haricots secs
2 douzaines d'escargots moyens en boîte
6 gousses d'ail
4 haricots plats ou pois gourmands
4 petits bouquets de chou-fleur
4 petits bouquets de brocoletti
1 pomme de terre
1 fond d'artichaut
1 petite courgette
1 petite carotte
20 cl de crème liquide
30 g de beurre
2 œufs
1 cuillerée à soupe de persil haché
4 feuilles de basilic frais
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H15

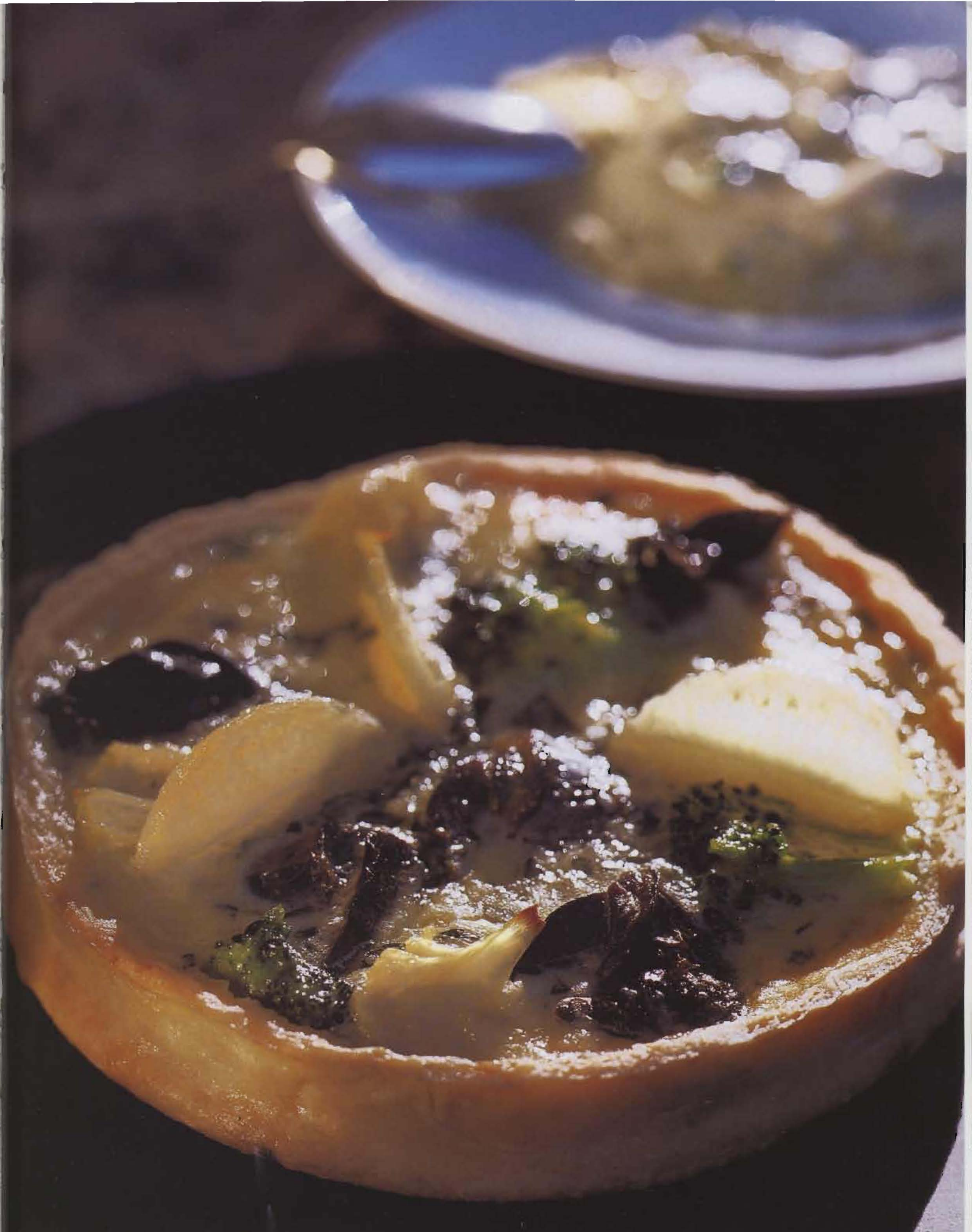
1 Prenez 4 cercles sans fond de 12 cm de diamètre sur 2 cm de haut. Disposez-les sur une plaque et beurrez les parois ainsi que la plaque. Étalez la pâte brisée et chemisez les quatre tartes. Piquez le fond et remplissez-les de haricots. Mettez à cuire pendant 15 minutes à four préchauffé, 160 °C - thermostat 6. Après cuisson, ôtez les haricots.

2 Faites cuire séparément, à l'eau bouillante salée, tous les légumes préalablement épluchés et lavés. Rafraîchissez-les et égouttez-les.

3 Faites blanchir pendant 5 minutes les gousses d'ail épluchées, rafraîchissez-les, égouttez-les et mixez-les avec 3 cuillerées à soupe de jus d'escargots, passez au tamis et ajoutez la crème, le sel, le poivre, les œufs, le basilic et le persil.

4 Poêlez rapidement les escargots au beurre, un aller-retour, et égouttez-les. Répartissez dans chaque fond de tarte 6 escargots ainsi que les légumes détaillés, en parts égales. Versez dans chaque tarte la crème d'ail et mettez à cuire à four moyen, 160 °C - thermostat 6, pendant 30 minutes.

5 Démoulez et servez sur assiette individuelle accompagné d'une mayonnaise aux herbes, citronnée et aillée, et de salades diverses.



Pantin de haddock au lait de langoustines

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

400 g de pâte brisée
1 kg de haddock (le vrai est l'églefin et non la moruette)
8 grosses langoustines
20 grandes feuilles d'épinards frais
2 pommes de terre moyennes
100 g de beurre
1 œuf + 1 jaune
2 litres de lait
1 carotte
1 cuillerée à soupe de ciboulette hachée et d'estragon
1 échalote
poivre de Cayenne
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H + 1H DE TREMPAGE

1 Faites dégorger le haddock en 4 morceaux, dans l'eau froide, pendant 1 heure.

2 Décortiquez les queues de langoustines et gardez 4 coffres sans les pinces. Faites blanchir à l'eau bouillante salée ces coffres. À l'aide d'un pilon, écrasez-les dans une casserole et faites-les revenir avec 50 g de beurre, 1 carotte en dés et une échalote hachée, à petit feu, pendant 10 minutes, puis égouttez. Faites bouillir 1 litre de lait, plongez-y les coffres et garnitures et laissez réduire jusqu'à l'obtention d'un demi-litre de lait de langoustines. Passez et gardez au chaud.

3 Épluchez les pommes de terre et mettez à cuire à l'eau salée. Égouttez-les et passez-les à la moulinette. Faites dessécher cette purée pendant 5 minutes en tournant et ajoutez hors du feu 1 jaune d'œuf. Mélangez et mettez de côté. Blanchissez une à une les feuilles d'épinards. Rafraîchissez-les aussitôt et épongez.

4 Dans une casserole, plongez les morceaux de haddock dans 1 litre de lait, faites chauffer jusqu'à 90 °C, puis laissez pocher dans le lait pendant 15 minutes. Égouttez et effeuillez chaque morceau. Mélangez le haddock avec la pomme de terre sans trop malaxer et façonnez à la main ce mélange afin d'obtenir un « pain » rectangulaire en y incrustant les queues de langoustines salées et poivrées (comme si vous piquiez un rôti). Lissez bien à la main. Enveloppez ce pantin de feuilles d'épinards. Étalez la pâte brisée et entourez-en complètement le pantin. Dorez à l'œuf battu. Pratiquez un orifice au milieu pour laisser échapper la vapeur pendant la cuisson. Mettez à cuire pendant 1 heure 30 à four préchauffé, 190 °C - thermostat 9.

5 Faites encore réduire d'un quart votre lait de langoustines et mixez-le avec 50 g de beurre. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez du poivre de Cayenne, l'estragon et la ciboulette. Dressez sur un plat et servez en coupant l'entame, accompagné du lait de langoustines en saucière.

Tarte Billy-By* au cerfeuil d'« Alex Humbert »

1 Étalez la pâte brisée et chemisez un moule en porcelaine bien beurré, de 20 cm de diamètre. Piquez le fond et recouvrez-le de haricots. Mettez à cuire le fond de tarte à blanc pendant 10 minutes à four préchauffé, 160 °C - thermostat 6. Ôtez ensuite les haricots.

2 Nettoyez les moules et faites-les ouvrir dans une grande casserole remplie d'eau et d'un peu de poivre. Décortiquez-les.

3 Épluchez la carotte, le poireau et le céleri-rave, détaillez-les en fines juliennes, et faites-les fondre doucement au beurre. Égouttez après cuisson.

4 Prenez 50 cl de jus de moules que vous faites réduire jusqu'à obtenir 12 cl de jus. Ajoutez alors 12 cl de bouillon de bœuf froid, la crème, le cerfeuil et les œufs battus. Rectifiez l'assaisonnement en poivre et goûtez pour le sel.

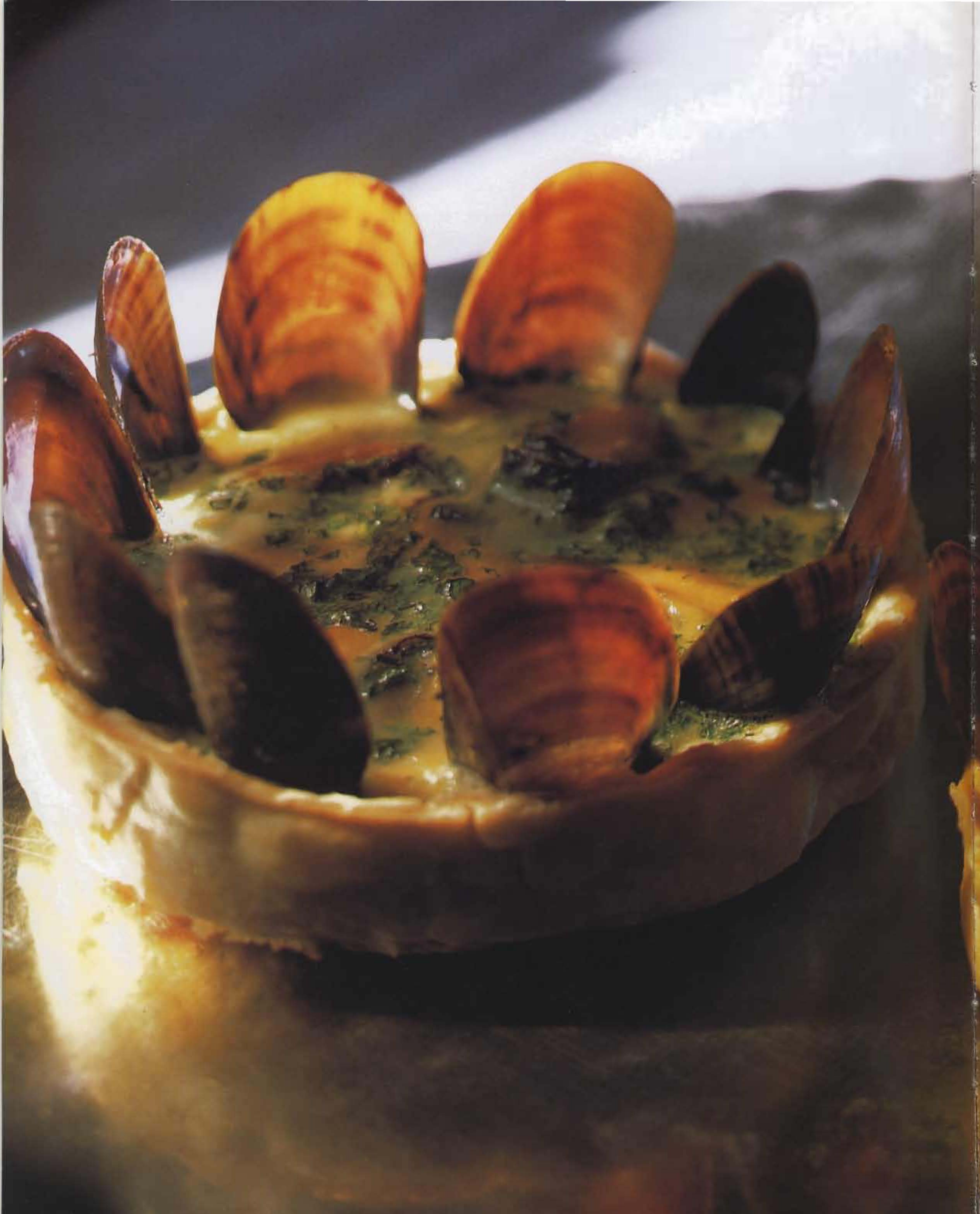
5 Répartissez moules et juliennes sur le fond de tarte et versez votre préparation. Mettez à cuire à four moyen, 160 °C - thermostat 6, pendant 1 heure 15. Laissez reposer au chaud 15 minutes avant de servir. Dégustez cette tarte avec une salade de champignons et cœurs de laitue à la vinaigrette légèrement crémée.

** En hommage à Alex Humbert, très célèbre chef de Maxim's. Ce consommé a été créé à l'intention d'un client grand amateur de moules.*

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

300 g de pâte brisée
200 g de haricots secs
2 litres de moules
2 cuillerées à soupe de cerfeuil haché
12 cl de bouillon de bœuf
25 cl de crème épaisse
100 g de beurre
4 jaunes d'œufs
100 g de céleri-rave
1 blanc de poireau
1 carotte
3 œufs
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H15





Tarte « emboutie » l'huître dans l'échalote

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de pâte brisée
20 pièces d'huîtres spéciales n° 2
20 pièces d'échalotes dites « cuisses de poulet »
10 cl de très bon vin blanc sec (muscadet)
3 cuillerées à soupe de crème épaisse
10 grandes feuilles d'épinards frais
1 cuillerée à soupe de ciboulette hachée
10 cl de bouillon de poule ou de bœuf
10 cl de vinaigre de vin rouge vieux
100 g de beurre
1 citron
2 œufs
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H

1 Épluchez les échalotes correctement sans les entailler. Faites-les blanchir 1 minute à l'eau bouillante. Rafraîchissez-les, égouttez-les. Avec la pointe d'un couteau, fendez la première couche des échalotes et sortez-la délicatement. Cette première enveloppe creuse servira à recevoir l'huître. Mettez de côté.

2 Sortez les huîtres de leur coquille avec leur jus et mettez-les à pocher à 90 °C, 2 minutes maximum. Égouttez-les, épongez-les. Fourrez chaque « coque » d'échalote d'une huître (enserrez bien en la roulant sur elle-même).

3 Hachez finement 4 échalotes (celles dont vous avez utilisé les coques), ajoutez le vin blanc sec et le vinaigre, poivrez et mettez à cuire jusqu'à réduction des trois quarts. Passez cette réduction et mettez de côté. Faites chauffer le bouillon de poule ou de bœuf, ajoutez le reste des échalotes entières, le beurre, le jus de citron, salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire pendant 40 minutes. Égouttez et mixez pour obtenir une purée d'échalotes très fine, ajoutez les œufs et la crème. Rectifiez l'assaisonnement.

4 Équeutez les épinards et nettoyez-les. Faites-les sauter durant 1 minute avec 50 g de beurre, salez, poivrez. Égouttez puis épongez-les bien.

5 Étalez la pâte brisée, chemisez un moule à tarte beurré de 20 cm de diamètre. Piquez le fond et recouvrez-le avec les épinards poêlés. Répartissez les échalotes embouties d'huîtres, rangez-les bien et versez la crème d'échalotes sur le tout. Laissez bien pénétrer et mettez à cuire pendant 1 heure à four préchauffé, 170 °C - thermostat 7. Faites bouillir la réduction jusqu'à obtenir 10 cl et, hors du feu, incorporez le beurre en fouettant. Ajoutez du sel, du poivre et la ciboulette hachée. Démoulez la tarte, dressez-la sur un plat et servez avec le beurre à la ciboulette.

Tarte de tous les coquillages à la crème d'huîtres

1 Étalez la pâte brisée et chemisez un moule beurré de 20 cm de diamètre, à fond amovible. Piquez fortement le fond et mettez les haricots. Faites cuire le fond de tarte à blanc pendant 20 minutes à four préchauffé, 160 °C - thermostat 6. Ôtez les haricots. Réservez.

2 Dans une marmite assez large, mettez 50 g de beurre, les échalotes hachées, le persil, du poivre, le vin blanc, le thym et le laurier et tous les coquillages (sauf les huîtres) préalablement lavés. Couvrez et mettez à cuire en remuant de temps à autre. Au fur et à mesure qu'ils s'ouvrent, enlevez-les et décortiquez-les. Après cuisson, passez le jus au chinois fin.

3 Disposez en méli-mélo tous les coquillages sur le fond de tarte. Mélangez dans un bol les œufs, la crème, un peu de poivre et versez sur les coquillages qui doivent être recouverts. Mettez à cuire à four moyen, 160 °C - thermostat 6, pendant 1 heure 15.

4 Pendant ce temps ouvrez les huîtres, sortez-les de leur coquille et mettez-les à pocher avec 25 cl de jus de cuisson des coquillages, pendant 5 minutes sans bouillir. Mixez le tout avec 50 g de beurre et vérifiez, si besoin est, la teneur en sel. Poivrez et ajoutez un filet de citron.

5 Démoulez la tarte sur un plat et servez-la accompagnée de la crème d'huîtres chaude en saucière.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

300 g de pâte brisée
200 g de haricots secs
coquillages selon arrivage :
12 pièces de moules
12 palourdes
12 praires
12 pétoncles
4 clams
12 coques
4 vernis
12 amandes
4 clovisses
6 huîtres spéciales n° 2
50 cl de crème épaisse
100 g de beurre
2 échalotes
2 cuillerées à soupe de persil haché
50 cl de vin blanc sec
4 œufs
1 citron
thym
laurier
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

Tarte mosaïque de lotte, sauce bourride

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

300 g de pâte feuilletée
4 escalopes de lotte parées
200 g de l'arête centrale
2 pommes de terre moyennes
2 poivrons rouges
2 poivrons verts
2 poireaux
1 échalote
10 cl de crème liquide
30 g de beurre
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
4 feuilles de basilic frais
1 petit pot d'aïoli (100 g)
1 jaune d'œuf
thym
laurier
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H

1 Épluchez et émincez le blanc de poireau et l'échalote. Faites suer avec le beurre et le morceau d'arête de lotte. Ajoutez thym et laurier et mouillez avec 50 cl d'eau. Salez et laissez cuire doucement 10 minutes après ébullition, puis passez au chinois fin. Réservez.

2 Faites frire, rôtir ou griller les poivrons. Plongez-les dans l'eau froide et ôtez la peau, les graines et les peaux blanches intérieures. Coupez-les en losanges. Épluchez le second poireau et détaillez le blanc en julienne. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive et déposez la lotte salée et poivrée, afin qu'elle soit colorée de tous les côtés, ainsi que la julienne de poireau. Égouttez-les et épongez.

3 Pelez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau salée. Égouttez-les et passez à la moulinette. Desséchez pendant 5 minutes cette purée dans une casserole et, hors du feu, ajoutez 1 jaune d'œuf.

4 Abaissez la pâte et chemisez un moule beurré de 20 cm de diamètre. Rangez bien lotte et poireau sur le fond, recouvrez de pomme de terre et lissez à l'aide d'une spatule (vous ne devez plus voir la lotte). Avec les losanges de poivrons, réalisez une mosaïque en intercalant le rouge et le vert. Imprimez chaque losange dans la pomme de terre, arrosez légèrement d'huile d'olive et lissez avec un pinceau. Mettez à cuire recouvert d'un papier d'aluminium pendant 1 heure à four préchauffé, 170 °C - thermostat 7.

5 Faites réduire le jus de lotte jusqu'à obtenir 25 cl, ajoutez la crème, réduisez de nouveau de moitié et, au mixeur, liez avec l'aïoli. Ajoutez le basilic haché.

6 Démoulez la tarte délicatement pour ne pas abîmer le décor et servez avec la sauce bourride chaude.



Tarte « pizetta » de langoustines

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

400 g de pâte à pain
8 langoustines assez grosses décortiquées
les coffres de ces 8 langoustines
100 g de mozzarella de bufflonne
20 cl de vin blanc
4 grosses tomates
4 petits fenouils
100 g de beurre
20 cl d'huile d'olive
1 gousse d'ail
8 g d'origan
1 oignon
1 citron
thym
laurier
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H

1 Étalez la pâte à pain et divisez-la en 4 cercles de 12 cm de diamètre. Mettez au frais 30 minutes.

2 Détaillez en grosse julienne les fenouils et faites-les suer avec l'oignon haché dans l'huile d'olive. Ajoutez la gousse d'ail, le thym et le laurier, puis mouillez avec le vin blanc, le jus de citron et recouvrez d'eau. Salez, poivrez et couvrez. Laissez cuire à petit feu jusqu'à ce que la julienne soit fondante. Égouttez et gardez le jus de cuisson.

3 Émondez, épépinez les tomates et coupez-les en quatre. Salez, poivrez. Faites chauffer l'huile d'olive et, dès qu'elle est brûlante, jetez-y les tomates qui doivent être bien saisies. Égouttez.

4 Façonnez 4 tartes avec la pâte à pain dans des cercles de 10 cm de diamètre, sans fond, posés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laissez déborder la pâte des parois, piquez le fond et étalez dessus les tomates puis une couche de fenouils sur chaque tarte. Détaillez la mozzarella et répartissez-la également, poivrez et ajoutez un filet d'huile d'olive et l'origan. Mettez au frais 15 minutes.

5 Faites réduire le jus de cuisson des fenouils jusqu'à 20 cl puis ajoutez en fouettant 50 g de beurre et l'intérieur des coffres de langoustines mixé fin. Salez, poivrez.

6 Mettez à cuire les tartes pendant 5 minutes à four préchauffé, 220 °C - thermostat 10. Démoulez et dressez sur assiette. Faites poêler au beurre les queues de langoustines salées et poivrées, environ 1 minute de chaque côté. Divisez-les en deux et répartissez 4 demi-langoustines sur chaque tarte. Arrosez légèrement de jus de fenouil beurré et servez le reste de jus en saucière.



Pantin de Saint-Jacques fraîches à la laitue

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

400 g de pâte feuilletée
8 coquilles Saint-Jacques fraîches en coquilles avec corail, décortiquées par votre poissonnier
4 grosses laitues entières
1 cuillerée à soupe de ciboulette hachée
10 cl de vin blanc sec
10 cl de Noilly Prat
100 g de beurre
2 échalotes
1 citron
1 œuf
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H30 + 1H AU CONGÉLATEUR

1 Débarrassez les laitues des feuilles extérieures et lavez-les entières. Faites bouillir une grande casserole d'eau salée. Mettez à côté un grand saladier d'eau glacée. Prenez les laitues une à une par le trognon et, toujours en les maintenant, plongez-les dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles deviennent fripées, et aussitôt dans l'eau glacée. Égouttez-les, pressez-les pour faire ressortir toute l'eau qu'elles contiennent. Dans une casserole moyenne et basse allant au four, faites fondre 50 g de beurre et ajoutez les échalotes hachées. Faites suer et mouillez avec les deux vins puis mettez les laitues. Couvrez et mettez au four préchauffé, 170 °C - thermostat 7, pour un braisage moyen d'1 heure environ.

2 Lorsque les laitues sont cuites, égouttez-les, passez le jus de cuisson que vous faites réduire jusqu'à l'obtention de 20 cl de jus. Faites pocher les 8 coraux de Saint-Jacques dans ce jus, retirez-les et coupez-les en tout petits dés. Réservez.

3 Lavez et épongez les noix de Saint-Jacques. Salez et poivrez. Coupez-les en deux dans l'épaisseur. Enlevez le trognon des laitues et coupez celles-ci en deux. Sur une feuille de papier d'aluminium, disposez 4 demi-laitues en forme de Saint-Jacques. Posez sur cette première couche 16 demi-Saint-Jacques, puis recouvrez d'une deuxième couche de laitue. Fermez bien, et tassez. Mettez au congélateur pendant 1 heure.

4 Étalez le feuilletage et découpez deux cercles : le premier de 20 cm de diamètre, et le second un peu plus grand, car il le recouvrira. Déposez le premier cercle sur une plaque beurrée, posez la laitue en forme de Saint-Jacques dessus, puis le second cercle et soudez les bords à l'œuf battu et dorez le dessus également à l'œuf. Mettez à cuire à four chaud, 180 °C - thermostat 8, pendant 40 minutes.

5 Faites chauffer le jus réduit de cuisson des laitues, et ajoutez au fouet 50 g de beurre, le jus d'un citron, du sel et du poivre. Dressez le pantin sur un plat en faisant une entame d'un côté et servez avec le jus auquel vous ajoutez le corail en dés et la ciboulette hachée.

Tarte « transparente » de goujonnettes de soles

1 Faites bien dégorger à l'eau courante les filets de soles et les peaux blanches. Nettoyez tous les légumes et détaillez-les en fines juliennes. Faites suer chacune de ces juliennes avec 40 g de beurre jusqu'à ce qu'elles soient fondantes, puis égouttez. Détaillez en lanières les filets de soles en biseaux. Salez, poivrez et faites-les sauter rapidement aller-retour dans une poêle avec un morceau de beurre de 30 g. Égouttez.

2 Égouttez et épongez bien les peaux de soles. Beurrez largement un moule à gâteau de 20 cm de diamètre et tapissez-le d'un film alimentaire, pour faciliter le démoulage, puis disposez sur le fond et les parois les peaux côté écailles. Gardez 3 peaux pour recouvrir. Répartissez les goujonnettes de soles sur le fond, ajoutez les juliennes de légumes et les herbes. Tassez bien et recouvrez avec le reste des peaux. Badigeonnez de beurre fondu.

3 Hachez les échalotes et faites-les fondre avec un peu de beurre. Ajoutez les arêtes, remuez et mouillez avec le vin blanc. Laissez cuire 5 minutes après ébullition et passez ce fumet.

4 Mettez à cuire la tarte pendant 40 minutes à four préchauffé, 160 °C - thermostat 6, en la recouvrant d'un papier d'aluminium. Au terme de la cuisson, faites glisser la pointe d'un couteau entre le moule et la tarte sur tout le pourtour. Posez un plat rond sur la tarte et retournez d'un coup sec. Si le moule a été bien beurré, elle doit se décoller facilement. Gardez au chaud. Faites réduire le fumet de soles de moitié afin d'en obtenir 3 cuillerées à soupe. Ajoutez le beurre restant, environ 50 g, puis le jus de citron. Fouettez bien, salez, poivrez et servez avec la tarte.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

8 filets de sole (2 soles)
8 peaux blanches de soles bien grattées
2 arêtes de soles
25 cl de très bon vin blanc sec
4 gros champignons de Paris
1 blanc de poireau
100 g de céleri-rave
1 carotte
250 g de beurre
1 cuillerée à soupe d'estragon frais, de ciboulette et de cerfeuil
2 échalotes
1 citron
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H





Tarte rose de crevettes grises à la Mornay de ketchup

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de pâte feuilletée
200 g de haricots secs
200 g de crevettes grises fraîches décortiquées
3/4 de cuillerée à soupe de crème fraîche liquide
2 cuillerées à soupe de ketchup
25 cl de sauce béchamel
30 g de gruyère râpé
10 cl d'huile d'olive
2 grosses tomates
1 poivron rouge
30 g de beurre
sel
poivre de Cayenne

TEMPS DE PRÉPARATION : 45MIN

1 Abaissez le feuilletage et chemisez 4 moules à tarte beurrés d'un diamètre de 10 à 12 cm. Piquez le fond, disposez les haricots secs et mettez à cuire pendant 20 minutes à four préchauffé, 170 °C - thermostat 7. Ôtez les haricots après cuisson et démoulez.

2 Faites griller, rôtir ou frire le poivron pour que la peau souffle et plongez-le aussitôt dans l'eau glacée, ce qui facilitera l'épluchage. Débarrassez-le de ses peaux et de ses graines. Émondez les tomates, épépinez-les et coupez-les en quatre, puis faites-les poêler à l'huile très chaude quelques instants. Égouttez.

3 Dans un saladier, mélangez les crevettes grises, le poivron coupé en petits morceaux et les quartiers de tomates. Ajoutez le sel et le poivre de Cayenne puis répartissez dans les 4 tartelettes.

4 Faites chauffer la béchamel et, au premier bouillon, retirez-la du feu et incorporez, au fouet, le gruyère râpé, le beurre et la crème. Mélangez bien pendant 1 à 2 minutes et ajoutez en dernier le ketchup. Rectifiez l'assaisonnement et nappez chaque tartelette de cette sauce. Faites bien pénétrer à l'aide d'une fourchette, la sauce doit recouvrir les crevettes. Passez au four chaud ou, mieux encore, sous le gril pour qu'elles gratinent légèrement. Démoulez et servez à l'assiette.

Tarte d'oursins aux pointillés ...de bigorneaux

1 La veille, faites tremper les bigorneaux dans l'eau toute la nuit. Rincez-les bien et mettez-les à cuire à l'eau froide avec thym, laurier et poivre. Cinq minutes après ébullition, égouttez-les et armez-vous de patience pour les décortiquer avec une aiguille, ou faites-vous aider...

2 Faites cuire les fonds d'artichauts à l'eau bouillante salée, égouttez et rafraîchissez-les. Détaillez en petits dés (brunoise).

3 Sortez les languettes de corail des oursins avec une petite cuillère et écrasez-les au pilon. Ajoutez à cette purée d'oursins, les œufs, la crème et les dés d'artichauts. Salez et poivrez.

4 Étalez le feuilletage et chemisez un moule à tarte en porcelaine bien beurré de 20 cm de diamètre. Piquez le fond et versez les haricots. Faites cuire pendant 30 minutes à four préchauffé, 170 °C - thermostat 7. Ôtez les haricots, versez le mélange oursins-artichauts et remettez au four pendant 40 minutes. Au bout de 10 minutes, lorsque la composition commence à prendre, répartissez les bigorneaux en les enfonçant légèrement avec le doigt. Il est nécessaire que l'on voit les bigorneaux « passer leur tête ». Enfournez à nouveau. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrez de parmesan râpé. Cette tarte peut être accompagnée d'une salade de haricots verts à la crème et vinaigre de xérès et quelques cristes-marines ou salicornes au vinaigre.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de pâte feuilletée
200 g de haricots secs
4 douzaines d'oursins ouverts
600 g de bigorneaux
3 cuillerées à soupe de crème épaisse
30 g de parmesan râpé très fin
3 fonds d'artichauts surgelés
2 œufs
1 citron
thym
laurier
sel
poivre de Cayenne

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H30
+ LA VEILLE, TREMPAGE DES BIGORNEAUX

Tarte pan-bagnat à l'anchois frais

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

300 g de pâte à pain
500 g de haricots secs
20 anchois frais chez le poissonnier qui vous lève 40 filets
1 cuillerée à soupe de chaque légume en brunoise (minuscules dés) :oignon haché, poivron vert, courgette, aubergine, tomate sans peau
1 cuillerée à soupe de menthe hachée
1 cuillerée à soupe de basilic haché
4 cuillerées à soupe de mayonnaise au citron
100 g de thon blanc à l'huile d'olive
100 g de riz cuit à l'eau
1 cœur de laitue
25 cl de jus de citron
1 gousse d'ail hachée
1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin rouge vieux
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
20 olives noires de Nice
150 g de sel
50 g de sucre
gros sel
poivre du moulin

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H

1 Abaissez la pâte à pain dans un moule beurré de 20 cm de diamètre, à fond amovible. Tapissez paroi et fond en laissant largement déborder la pâte. Laissez reposer au réfrigérateur 30 minutes. Mettez ensuite à cuire à four préchauffé, 200 °C - thermostat 9. Au bout de 15 minutes, quand le fond est croûté, versez à ras bords les haricots secs et continuez la cuisson encore 10 minutes. Ôtez les haricots, ébarbez les bords et démoulez.

2 Faites poêler très rapidement, à l'huile très chaude, l'oignon, le poivron, la courgette et l'aubergine, puis égouttez. Dans un saladier, mettez le riz cuit, les légumes poêlés, la menthe, le basilic, l'ail et la brunoise de tomate crue, le thon écrasé, la mayonnaise au citron puis mélangez le tout. Rectifiez l'assaisonnement.

3 Émincez très finement le cœur de laitue. Avec la pointe d'un couteau, enlevez la croûte supérieure du fond de tarte. Arrosez d'huile d'olive et de vinaigre, étalez la laitue puis le riz et lissez à la spatule.

4 Recouvrez les filets d'anchois de sel et de sucre. Laissez reposer 15 minutes, puis rincez à l'eau courante. Faites-les ensuite mariner 5 minutes dans le jus de citron, égouttez et épongez-les. Répartissez-les en rosace sur le riz. Parsemez de quelques grains de gros sel et d'olives noires, arrosez d'huile d'olive, puis donnez quelques tours de moulin à poivre. Mettez au réfrigérateur 15 minutes et servez avec un mesclun.



Tarte d'escabèche de sardines fraîches et chorizo

INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES :

400 g de pâte feuilletée
24 sardines pas trop grosses
12 rondelles de chorizo d'Espagne
1 pincée de spigol (épices colorantes à paella)
25 cl de vinaigre de vin rouge vieux
100 g de farine tamisée
25 cl d'huile d'olive
1 piment d'Espelette
1 poivron rouge
100 g de riz
4 gousses d'ail
2 oignons
1 œuf
thym
laurier
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H30

1 Épluchez les oignons et hachez-les. Émincez très finement le piment et le poivron et hachez l'ail. Faites fondre le tout dans 25 cl d'huile d'olive, avec sel et poivre. Égouttez et gardez l'huile.

2 Faites cuire le riz à l'eau bouillante salée avec le spigol. Rafraîchissez, égouttez, épongez le riz.

3 Grattez et videz les sardines, ôtez la tête. Enlevez l'arête centrale et essayez de garder les deux filets attenants.

4 Étalez le feuilletage en 1 bande de 40 cm de long, ou deux fois 20 cm, sur 12 cm. Piquez fortement. Sur les bords de cette bande, dans le sens de la longueur, de chaque côté, ajoutez en surépaisseur une bandelette de feuilletage collée à l'œuf battu de 2 cm de large sur 40 cm de long, ou deux fois 20 cm. Dorez l'ensemble à l'œuf battu et faites cuire pendant 30 minutes à four préchauffé, 170 °C - thermostat 7. Divisez en quatre parts égales après cuisson.

5 Farinez les sardines salées et poivrées. Faites chauffer l'huile d'olive réservée dans une poêle, mettez le thym et le laurier et faites frire les sardines dans l'huile très chaude. Épongez-les au papier absorbant, ajoutez le vinaigre à l'huile et faites réduire de moitié.

6 Étalez sur chaque portion de tarte une quantité égale de fondue d'oignons-poivron, dans la même proportion recouvrez de riz « jaune » puis passez les sardines frites une à une dans la réduction pour les enrober légèrement et dressez-les tête-bêche sur chaque tarte, rangées debout sur le ventre. Poivrez et passez-les au four 3 à 4 minutes. Servez chaud accompagné de 3 rondelles de chorizo disposées au dernier moment, intercalées entre les sardines.



Pantin de sandre au foie de lotte

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

400 g de pâte brisée
400 g net de filet de sandre sans peau, sans arêtes
1 foie de lotte d'environ 200 g, chez votre poissonnier
1 cuillerée à soupe de Noilly Prat
25 cl de vin blanc sec extra
2 kg d'épinards frais
200 g de beurre
1 œuf
1 botte d'oseille
1 échalote
sel
poivre de Cayenne

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H30

1 Équeutez les épinards, lavez-les, égouttez-les et faites-les poêler rapidement au beurre avec sel et poivre. Égouttez, pressez-les et épongez-les.

2 Étalez la pâte brisée en deux bandes identiques de 20 cm de long sur 15 cm de large environ. Détaillez le sandre et le foie de lotte en 8 escalopes fines. Étalez sur la pâte une première couche d'épinards, puis rangez bien les escalopes de sandre et les escalopes de foie. Salez, poivrez et recouvrez du reste d'épinards. Façonnez bien à la main et recouvrez complètement de la seconde bande de pâte. Pratiquez quelques ouvertures sur le dessus pour laisser échapper la vapeur. Dorez à l'œuf battu, soudez bien les bords et faites cuire pendant 1 heure 30 à four préchauffé, 190 °C - thermostat 9.

3 Hachez l'échalote et mettez-la dans une casserole avec vin blanc et Noilly Prat. Faites réduire presque à sec puis, hors du feu, ajoutez 100 g de beurre en fouettant fortement. Passez au chinois fin, salez et poivrez. Lorsque le pantin est cuit, faites une entame d'un côté, dressez sur un plat. Ajoutez au beurre fouetté l'oseille crue ciselée très finement, mélangez et ajoutez un peu de poivre de Cayenne. Servez.

Tarte « cubes » de thon et de saumon frais

1 Coupez 24 tranches d'aubergine dans le sens de la longueur, salez, poivrez et, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les légèrement d'huile d'olive de chaque côté. Chemisez 4 moules de 10 cm de diamètre de film alimentaire afin de faciliter le démoulage, et tapissez ensuite de tranches d'aubergine. Laissez déborder sur les côtés, puis recouvrez d'un autre moule de même dimension. Faites pression pour bien imprimer la forme du moule, et mettez au four préchauffé, à 100 °C - thermostat 3, avec le deuxième moule. Laissez cuire et sécher pendant 3 heures. Lorsque les tartelettes sont séchées, ébarbez les bords. Ôtez les moules délicatement et épongez au papier absorbant.

2 Taillez le poisson très régulièrement en dés de 2 cm de côté. Mettez à mariner dans le jus de citron vert avec sel et poivre pendant 15 minutes.

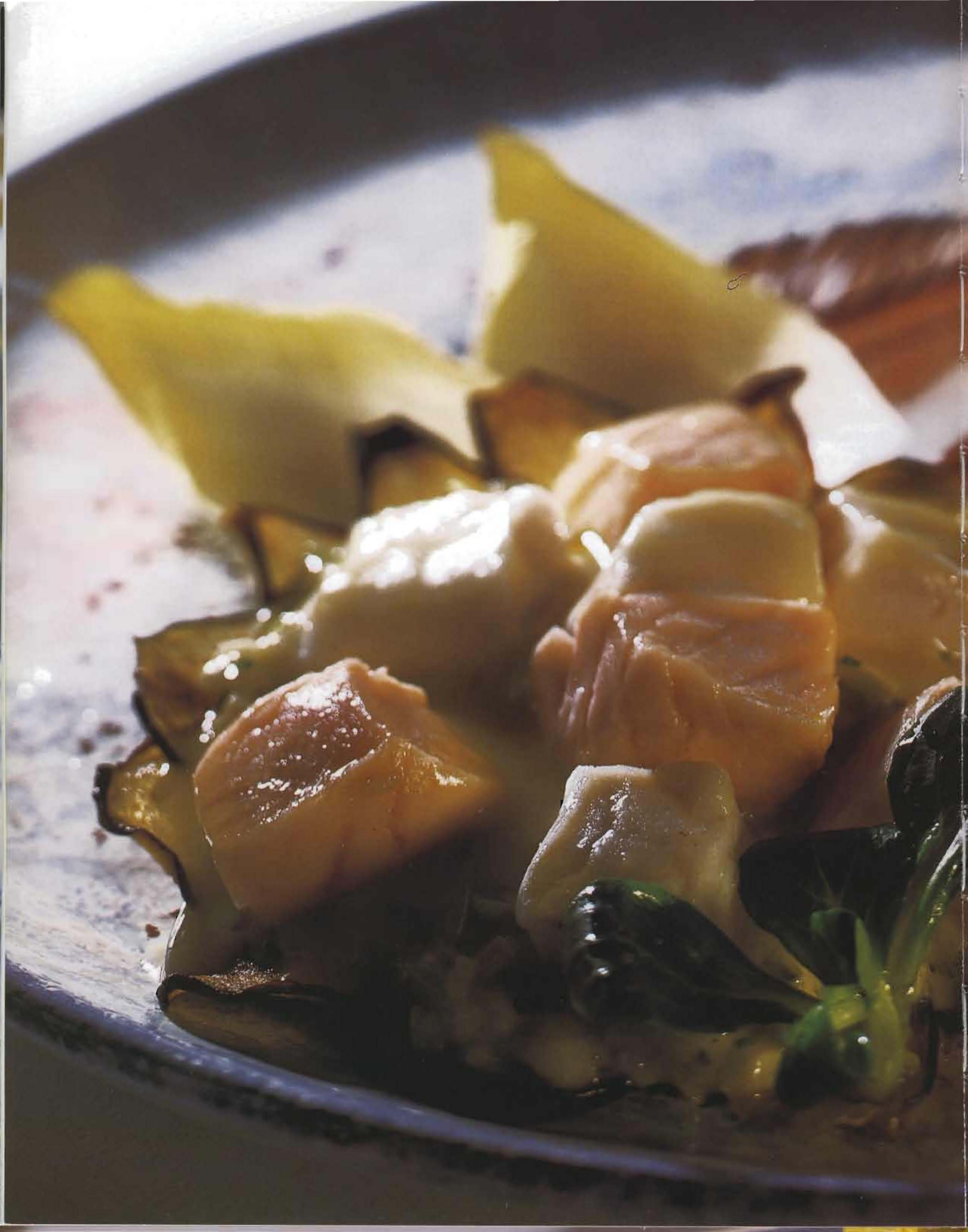
3 Épluchez le radis noir, les fenouils, le céleri-rave et détaillez-les en très très fine julienne. Lavez, égouttez et versez dans un bol avec la mayonnaise, les herbes hachées, la pomme en petits dés, les cornichons et les câpres hachés, la purée d'anchois. Mélangez, rectifiez l'assaisonnement et garnissez chaque tartelette d'un quart de ce mélange. Lissez bien.

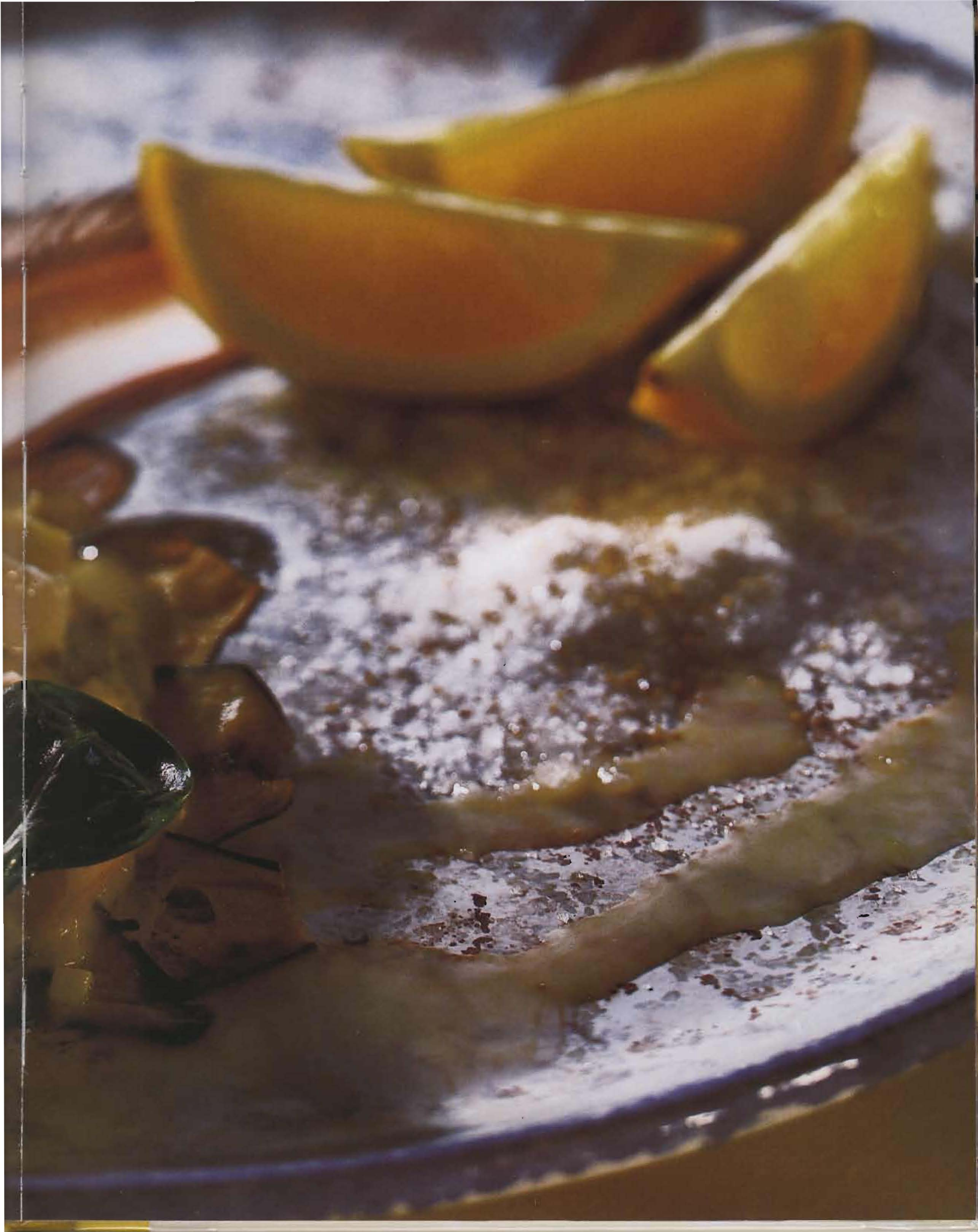
4 Égouttez le poisson, épongez-le et répartissez-le si possible en damier sur chaque tartelette. Poivrez et arrosez d'un filet d'huile d'olive. Ajoutez quelques petites feuilles de basilic frais pour agrémenter.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

250 g de chair de thon frais
250 g de saumon frais d'Écosse
20 g de purée de filets d'anchois à l'huile
1/2 pomme golden en petits dés
2 aubergines très fermes
100 g de radis noirs épluchés
100 g de cœur de fenouil
100 g de céleri-rave
1 cuillerée à soupe de coriandre, de cerfeuil, d'estragon hachés
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
quelques feuilles de basilic frais
1 pot de mayonnaise de 150 g
20 g de petites câpres
4 citrons verts
2 cornichons
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H + 3H DE CUISSON POUR LES AUBERGINES AU SÉCHAGE





Tarte de petits filets de rougets au sirop d'agrumes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

300 g de pâte brisée
24 filets écaillés de rougets barbets de 100 g chaque sans arêtes
3 pieds de fenouil frais
1/2 pamplemousse blanc
1 orange
1 citron
10 cl d'huile d'olive
5 feuilles de basilic frais
1 gousse de vanille
2 étoiles d'anis
sel
poivre

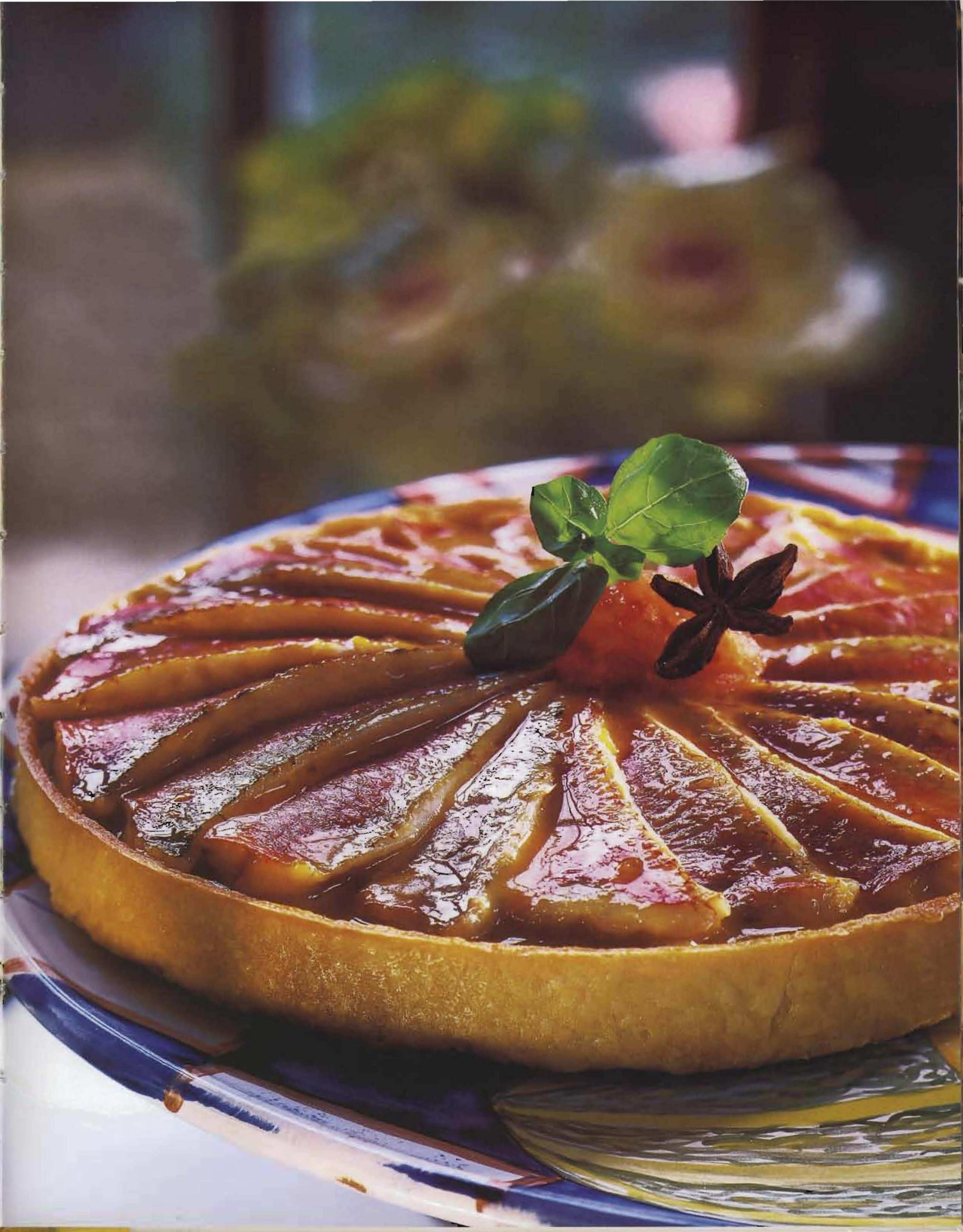
TEMPS DE PRÉPARATION : 1H30

1 Étalez la pâte brisée et chemisez un moule à tarte beurré de 20 cm de diamètre avec fond amovible. Piquez le fond.

2 Émincez très finement les pieds de fenouil, et faites-les suer avec l'huile d'olive. Salez, poivrez et mouillez à hauteur avec de l'eau. Ajoutez l'anis étoilé. Couvrez et laissez cuire doucement pendant 50 minutes. Égouttez, gardez le jus et laissez refroidir le fenouil. Mettez la tarte à cuire pendant 30 minutes à four préchauffé, 170 °C - thermostat 7. Après cuisson, disposez les fenouils sur le fond de la tarte, lissez bien à la spatule.

3 Faites réduire le jus de cuisson du fenouil jusqu'à l'obtention de 10 cl de jus. Ajoutez les jus de l'orange, du citron et du pamplemousse, et la gousse de vanille. Faites de nouveau réduire pour avoir finalement 15 cl de jus d'agrumes. Enlevez la vanille et ajoutez les feuilles de basilic hachées, dressez en saucière après avoir rectifié l'assaisonnement.

4 Salez et poivrez les filets de rougets et faites-les poêler à l'huile d'olive, aller-retour, dans une poêle antiadhésive. Épongez-les et dressez-les en rosace sur le fond de fenouil. Repassez au four 3 à 4 minutes et servez la tarte démoulée soit nappée du jus d'agrumes au basilic, tiède, soit avec le jus en saucière.



Tarte de gambas fraîches à l'ananas caramélisé

› INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de pâte feuilletée
200 g de haricots secs
4 grosses gambas fraîches décortiquées
4 tranches d'ananas frais de 2 cm d'épaisseur
400 g d'épinards frais
1 cuillerée à café de sucre roux en poudre
1 cuillerée à café de vieux rhum ambré
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
2 cuillerées à soupe de lait de coco en boîte
1 clou de girofle
150 g de beurre
1 citron
poivre de Cayenne
sel

Pour la sauce :
10 g de sucre
50 g de beurre
20 g de gingembre râpé
1 citron vert
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

1 Mélangez l'huile d'olive, le jus de citron, le rhum, le sucre roux, le clou de girofle écrasé, le sel et le poivre de Cayenne, puis mettez à mariner 15 minutes les gambas crues décortiquées.

2 Équeutez, lavez, égouttez, épongez les épinards et faites-les poêler 1 minute avec un peu de beurre, sel et poivre. Égouttez.

3 Abaissez le feuilletage et détaillez-le en 4 cercles de 12 cm de diamètre. Prenez 4 cercles sans fond de 10 cm de diamètre sur 2 cm de haut. Beurrez-les, posez-les sur une plaque beurrée et chemisez-les de feuilletage. Piquez le fond et remplissez de haricots secs. Mettez à cuire pendant 20 minutes à four préchauffé, 180 °C - thermostat 8. Surveillez la coloration. Ôtez les haricots et démoulez.

4 Détaillez les tranches d'ananas à l'emporte-pièce d'un diamètre de 10 cm. Enlevez le tronc du milieu et faites poêler avec 50 g de beurre doucement. Mouillez avec le lait de coco et la marinade. Laissez cuire doucement et réduire jusqu'à l'enrobage des tranches d'ananas.

5 Répartissez les épinards sur les 4 fonds de tarte. Disposez une tranche d'ananas dessus et gardez au chaud.

6 Faites chauffer le jus de citron avec le sucre, et ajoutez en fouettant le beurre en parcelles puis le gingembre. Salez et poivrez.

7 Faites poêler les gambas au beurre chaud en les tenant rosées, puis disposez-les au centre de chaque ananas. Servez aussitôt sur assiette individuelle, accompagné du beurre de gingembre frais au citron vert.





VIANDES, VOLAILLES, GIBIERS

Tarte de cèpes aux foies de volaille

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

4 feuilles de brick
4 foies de volaille blonds chez votre volailler
12 têtes de cèpes frais ou surgelés
150 g de beurre
4 branches de persil plat
2 blancs d'œufs
1 gousse d'ail
1 échalote
sel
poivre

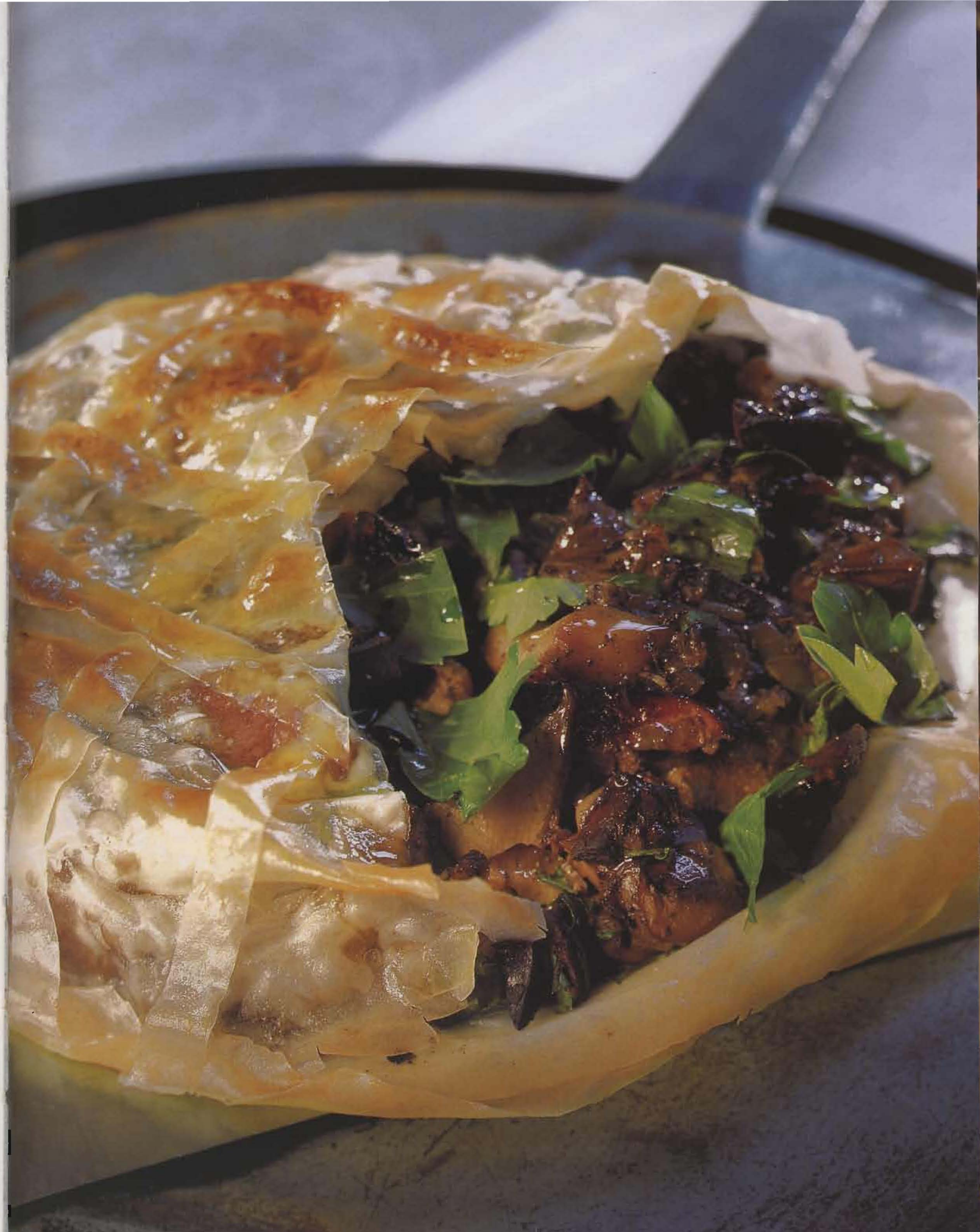
TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

1 Nettoyez les cèpes frais, coupez-les en quatre et mettez-les à cuire à la vapeur avec sel et poivre pendant 30 minutes. Égouttez et faites-les poêler au beurre chaud avec l'échalote et la gousse d'ail hachées et les foies de volaille salés et poivrés, en les tenant bien rosés. Égouttez le tout.

2 Lavez le persil, équeutez-le et mélangez les feuilles crues avec cèpes et foies de volaille.

3 Faites fondre 100 g de beurre et badigeonnez de chaque côté les 4 feuilles de brick. Sur une plaque beurrée allant au four, disposez 2 feuilles l'une sur l'autre. Étalez dessus le mélange cèpes-foies de volaille en faisant quatre parts égales à l'aide d'une cuillère ou d'une fourchette. Recouvrez des 2 autres feuilles l'une sur l'autre. Soudez bien les bords en les repliant et faites cuire pendant 20 minutes à four préchauffé, 220 °C - thermostat 10.

4 Dressez sur un plat rond et servez accompagné d'une sauce porto ou chasseur toute prête.



Tarte crépinée de lapereau aux blettes et pignons

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

300 g de pâte brisée
150 g de crépine de porc fraîche
400 g de chair de lapin hachée moyen
les os du lapin
150 g de poitrine de porc frais
100 g de gras de lard
50 g de vert de blettes
250 g d'échalotes
25 cl de vin blanc
20 g de pignons
150 g de beurre
1 petite carotte
1 cuillerée à café rase de feuilles de thym frais
1 cuillerée à café de feuilles de sarriette fraîche
1 pincée de quatre-épices
1 gousse d'ail
sel
poivre

1 Étalez la pâte brisée et chemisez un moule à tarte beurré en porcelaine blanche de 20 cm de diamètre.

2 Lavez la crépine de porc, épongez-la et tapissez le fond et les parois de la tarte en laissant déborder largement pour que la crépine puisse recouvrir complètement la farce.

3 Dans un saladier, mélangez la chair de lapin hachée, les pignons, le gras de lard en petits dés, la poitrine détaillée en lardons, le vert de blettes en julienne très fine et crue, 100 g d'échalotes hachées très finement, crues, le thym, l'ail haché et la pincée de quatre-épices, salez et poivrez. Répartissez sur la tarte, recouvrez avec la crépine, couvrez d'un papier d'aluminium et mettez à cuire pendant 1 heure 30 à four préchauffé, 160 °C - thermostat 6. Si vous possédez un thermomètre sonde, la température intérieure de la farce doit être de 60-65 °C.

4 Cassez les os de lapin et faites-les colorer au beurre avec la carotte hachée et le reste des échalotes également hachées. Faites blondir légèrement, déglacez avec le vin blanc, faites réduire jusqu'à évaporation complète du liquide, puis mouillez avec 50 cl d'eau. Ajoutez la sarriette, faites réduire de nouveau jusqu'à l'obtention de 10 cl de jus. Passez au chinois. Rectifiez l'assaisonnement. Lorsque la tarte est cuite, épongez-la au papier absorbant pour enlever l'excédent de gras rendu à la cuisson. Démoulez, dressez sur un plat et servez avec le jus en saucière.

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H



Tarte de blancs de volaille à la reine

INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES :

300 g de pâte feuilletée
4 blancs de volaille sans peau, sans nerfs
4 rognons et 4 crêtes de coq (chez un volailler spécialisé)
8 têtes de champignons de Paris, les plus petits possible
1 tranche de jambon de 100 g
200 g de beurre
20 cl de porto rouge
25 cl de crème fleurette
1 jaune d'œuf
1 carotte
1 poireau
1 citron
muscade
gros sel
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H30

1 Faites blanchir crêtes et rognons de coq. Rafraîchissez-les et égouttez-les. Enlevez délicatement la peau des rognons et mettez de côté. Frottez les crêtes dans un torchon avec un peu de gros sel pour enlever la pellicule de peau qui les enveloppe. Épluchez la carotte et le poireau, détaillez-les en fine julienne que vous faites fondre avec 100 g de beurre. Ajoutez les crêtes, le porto, 10 cl d'eau, salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter jusqu'à cuisson complète (sondez avec la pointe d'un couteau). Égouttez et gardez le jus. Détaillez les crêtes en julienne fine et mélangez avec la carotte et le poireau.

2 Étalez la pâte feuilletée et chemisez un moule à tarte beurré de 20 cm de diamètre. Piquez le fond, étalez le mélange carotte-poireau-crêtes. Mettez à cuire pendant 30 minutes à four préchauffé, 170 °C - thermostat 7. Couvrez si nécessaire avec du papier d'aluminium.

3 Pelez les têtes des champignons de Paris et faites-les cuire dans le jus de cuisson des légumes pendant 10 minutes. Égouttez. Détaillez la tranche de jambon en petits dés. Faites réduire le jus de cuisson afin d'obtenir 10 cl, ajoutez la crème, faites réduire de nouveau pour avoir finalement 25 cl de sauce. Hors du feu, ajoutez 50 g de beurre, le jus de citron, le jaune d'œuf, une râpée de muscade, salez et poivrez. Mélangez et ajoutez les champignons, le jambon et les rognons de coq en petits dés. Tenez au chaud.

4 Salez et poivrez les blancs de volaille et faites-les cuire des deux côtés au beurre chaud, presque noisette, pendant 4 à 5 minutes en les tenant rosés. Détaillez-les en aiguillettes fines, dans le sens de la longueur. Sortez la tarte et répartissez en rosace les aiguillettes sur le fond de légumes-crêtes. Démoulez et dressez sur un plat, puis nappez de votre sauce. Servez.

Tarte au confit de chou rouge, pommes et foie gras

1 Effeuillez le chou et gardez 4 grandes feuilles entières dont vous enlevez la grosse côte du milieu. Procédez de la même façon pour le reste des feuilles et coupez-les en très fines lanières que vous mettez dans une terrine avec sel, poivre, laurier, girofle, sucre, vinaigre, ainsi que les 4 grandes feuilles. Laissez macérer 30 minutes.

2 Épluchez et émincez l'oignon et faites-le revenir avec la graisse d'oie dans une cocotte. Versez ensuite le chou émincé et la marinade, remuez et disposez les 4 grandes feuilles sur le dessus. Mouillez avec le bouillon et couvrez pour cuire doucement pendant 1 heure 30. Égouttez après cuisson, et laissez refroidir.

3 Étalez la pâte brisée et chemisez un moule à tarte beurré de 20 cm de diamètre, à fond amovible. Piquez le fond et répartissez le chou cuit et froid sur la tarte.

4 Pelez et coupez la pomme évidée en 8 quartiers. Faites-les colorer avec un peu de beurre dans une poêle sans les faire trop cuire. Épongez et disposez-les sur le chou en pressant avec les doigts pour les rentrer un peu.

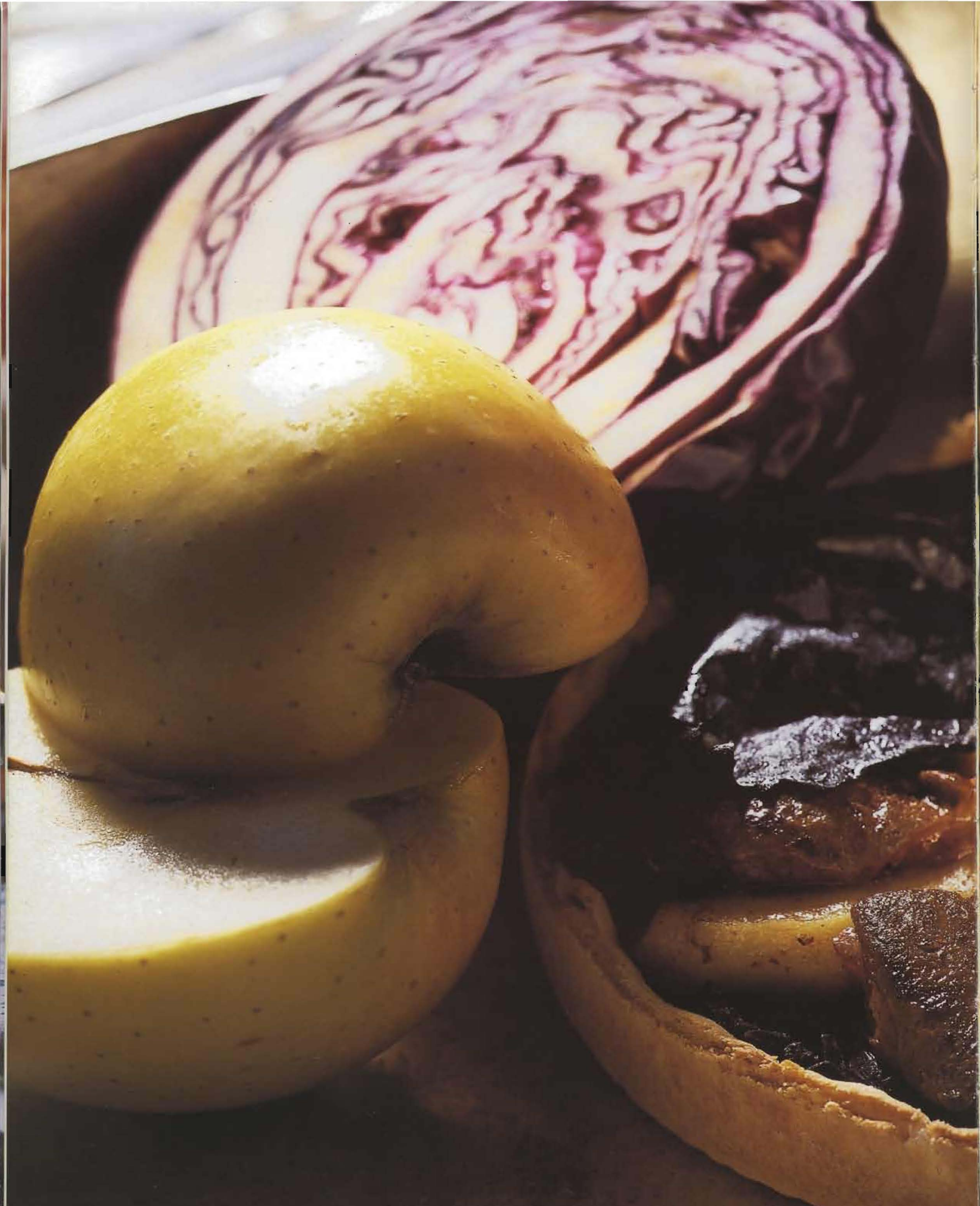
5 Dans une poêle antiadhésive très très chaude, sans graisse, faites colorer les tranches de foie gras frais salées et poivrées. Un aller-retour suffit. Épongez et disposez-les sur le montage de chou-pomme. Recouvrez des 4 grandes feuilles de chou restantes, couvrez et mettez à cuire pendant 10 minutes à four préchauffé, 190 °C - thermostat 9.

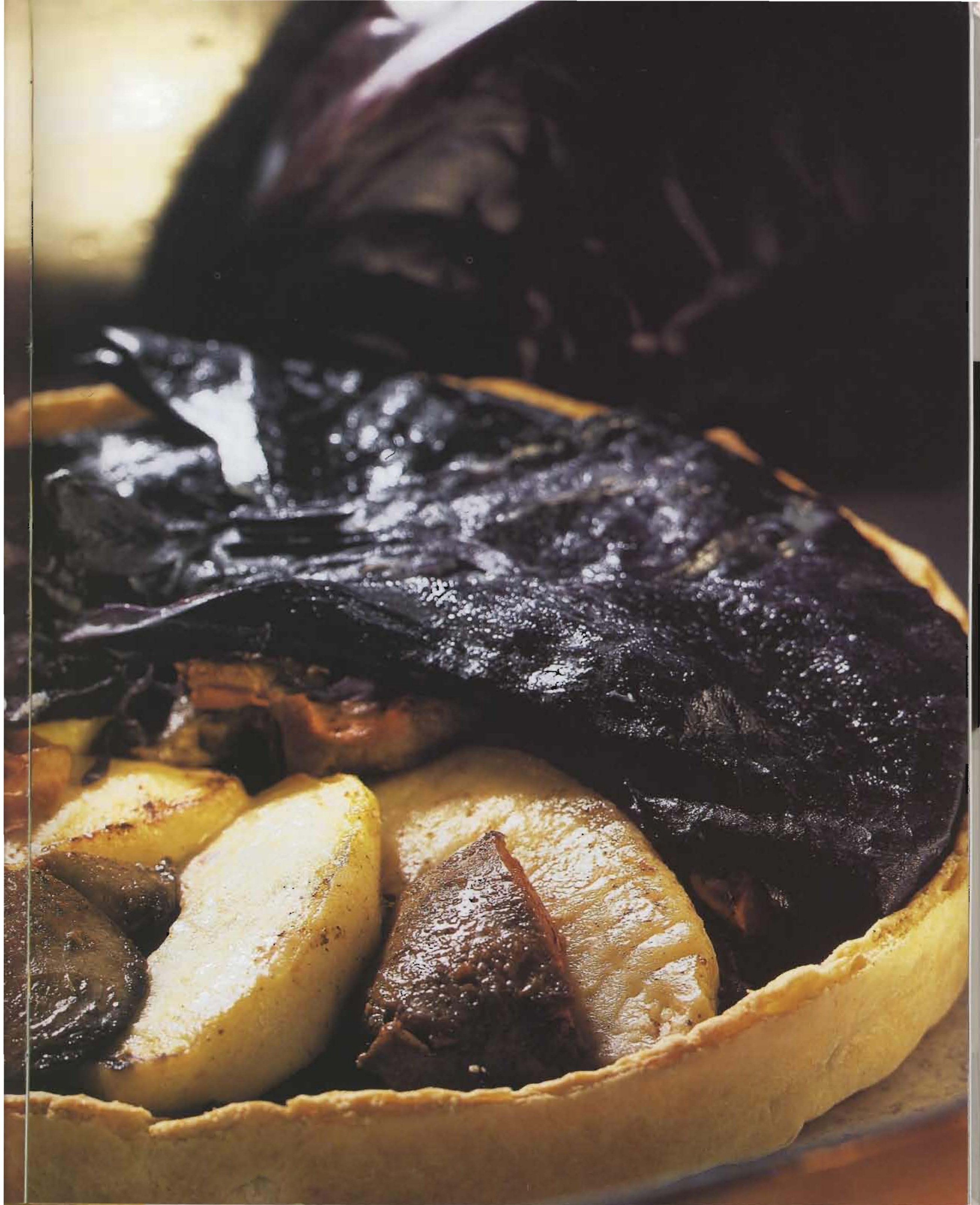
6 Démoulez et servez accompagné d'un beurre d'échalotes (réduction d'échalotes, dans 3/4 de vin blanc et 1/4 de vinaigre, puis 150 g de beurre et un peu de ciboulette).

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

300 g de pâte brisée
4 tranches de foie gras cru de canard (50 g chacune)
1 grosse pomme golden
1/2 chou rouge
100 g de graisse d'oie
25 cl de vinaigre de vin rouge vieux
50 cl de bouillon de volaille
2 clous de girofle
50 g de beurre
1 pincée de sucre
1 feuille de laurier
1 oignon
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H





Tarte « coulibiac » de filet et rognon de veau

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

400 g de pâte à brioche pas trop sucrée, chez le pâtissier
4 tranches de filet mignon de veau de lait (30 g chacune)
4 tranches de rognon de veau de lait (30 g chacune)
500 g de champignons de Paris
25 cl de vin blanc
200 g de beurre
1 citron
1 œuf
1 cuillerée à soupe de persil haché
1 cuillerée à soupe de cerfeuil haché
2 échalotes
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H30

1 Abaissez la pâte à brioche en 2 boules identiques, pour avoir 2 disques de 20 cm de diamètre. Mettez au frais.

2 Émincez très fin les champignons lavés et disposez-les dans une casserole avec un verre d'eau, du sel et du poivre, le jus de citron. Couvrez et mettez à bouillir pendant 5 minutes. Égouttez et gardez le jus que vous faites réduire jusqu'à l'obtention de 10 cl de jus de cuisson.

3 Faites poêler les champignons avec 50 g de beurre chaud, rectifiez l'assaisonnement, égouttez et laissez refroidir.

4 Posez un disque de pâte sur une plaque beurrée allant au four et étalez les champignons froids.

5 Salez et poivrez les tranches de rognon et de filet de veau. Faites-les saisir rapidement, un aller-retour, dans une poêle anti-adhésive très chaude. Égouttez le tout et récupérez le jus de la viande qui s'écoulera. Répartissez sur les champignons rognon et filet en les intercalant. Recouvrez du second disque de pâte. Soudez bien les bords à l'œuf battu, et dorez le dessus à l'œuf. Pratiquez une ouverture au milieu, de 2 cm de diamètre. Laissez pousser la pâte à température ambiante pendant 30 minutes, puis mettez à cuire pendant 15 minutes à four préchauffé, 200 °C - thermostat 9.

6 Hachez les échalotes que vous mettez dans une casserole avec le vin blanc et le jus de champignons. Faites réduire pour avoir 10 cl de jus, passez au chinois fin et, à l'aide d'un fouet, incorporez le reste du beurre, le persil et le cerfeuil ainsi que le jus de viande. Rectifiez l'assaisonnement.

7 Dressez la tarte sur un plat et servez le beurre monté aux herbes en saucière.

Tarte feuilletée de faisan et salsifis

1 Étalez la pâte feuilletée, beurrez et chemisez un moule à tarte en porcelaine ou en terre cuite, de 20 cm de diamètre.

2 Mettez les salsifis dans une casserole d'eau froide. Ajoutez la farine, le jus de citron, du sel et du poivre. Mettez à cuire, et sondez avec la pointe d'un couteau car le temps de cuisson peut varier. Rafraîchissez-les ensuite à l'eau courante, égouttez, épongez-les et détaillez-les en bâtonnets de 4 cm de long sur 5 mm de large environ. Étalez-les sur la pâte et poudrez de gruyère râpé.

3 Salez et poivrez les filets de faisan et faites-les colorer très vif dans une poêle avec 50 g de beurre, aller-retour, car ils doivent rester rosés en leur cœur. Égouttez, épongez et détaillez chaque filet en 8 aiguillettes dans le sens de la longueur. Dressez-les en rond sur le lit de salsifis et tassez légèrement.

4 Battez les œufs entiers avec la crème épaisse, salez, poivrez et ajoutez la muscade et la sauge hachée. Versez sur les filets de faisan et tapotez légèrement pour faire pénétrer le liquide entre les aiguillettes.

5 Mettez à cuire pendant 40 minutes à four préchauffé, 170 °C - thermostat 7, en surveillant la coloration. Vous pouvez accompagner cette tarte d'un jus de rôti s'il vous en reste de la veille, bœuf, porc, veau ou volaille.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

300 g de pâte feuilletée
4 filets de faisan sans peau et dénervés chez votre boucher ou volailler
200 g de salsifis surgelés crus
1 cuillerée à soupe de farine
25 cl de crème épaisse
30 g de gruyère râpé
100 g de beurre
1 citron
2 œufs
1 cuillerée à café de sauge hachée
1 pincée de muscade râpée
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

Tarte « pastilla » de pigeonneau Grand Sud

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

2 grandes feuilles de brick rondes
4 filets de pigeonneau et leur carcasse
200 g d'épinards frais
1 cuillerée à soupe de miel de lavande
1 cuillerée à soupe de carotte hachée
20 g d'amandes effilées grillées
25 cl d'excellent vin rouge
2 blancs d'œufs
200 g de beurre
1 poire
1 cuillerée à soupe d'échalote hachée
1 pincée de raz el-hanout (épices couscous)
1 brindille de thym
1 feuille de laurier
1 pincée de cumin
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H

1 Équeutez les épinards, lavez, égouttez et épongez-les, et faites-les sauter avec 30 g de beurre. Salez, poivrez et égouttez.

2 Détaillez la poire pelée et évidée en lames fines, dans le sens de la longueur. Mettez de côté.

3 Concassez en morceaux de 4 cm les 2 carcasses de pigeonneau, et faites-les revenir avec 50 g de beurre, l'échalote hachée et la carotte puis déglacez avec le vin rouge. Faites réduire presque à sec et mouillez avec 50 cl d'eau. Faites réduire de nouveau en ajoutant thym, laurier, jusqu'à obtention de 15 cl de jus. Passez au chinois.

4 Salez et poivrez les filets de pigeonneau, ajoutez le cumin et le raz el-hanout puis faites-les saisir dans une poêle, avec 50 g de beurre couleur noisette. Un aller-retour suffira car ils doivent rester très saignants. Égouttez-les, et coupez-les en tranches fines (environ 6 tranches par filet).

5 Disposez une feuille de brick sur une plaque beurrée allant au four et étalez dessus les épinards parsemés d'amandes grillées. Disposez dessus en rosace les tranches de pigeonneau en intercalant entre chaque filet une tranche de poire. Arrosez de miel et recouvrez avec la seconde feuille de brick. Soudez bien les bords en les repliant et mettez à cuire pendant 15 minutes à four préchauffé, 220 °C - thermostat 10, en surveillant la coloration.

6 Ajoutez le reste de beurre au jus de pigeonneau, salez, poivrez et servez avec la tarte dressée sur un plat.



Pantin de polenta à la caille

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

4 petites cailles entièrement désossées par votre volailler.
les carcasses bien hachées
100 g de polenta fine
8 g de truffes fraîches ou en boîte
20 g de foie gras cru de canard
20 cl de sauce tomate
30 g de parmesan râpé
50 g de beurre
50 cl de lait
1 échalote
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H30

1 Mettez à cuire la polenta dans une casserole avec le lait, du sel et du poivre. Laissez bien cuire en remuant à la spatule en bois, pendant 10 minutes.

2 Prenez 4 moules à crème caramel en aluminium, en verre ou en porcelaine blanche, de 10 cm de diamètre sur 5 cm de haut. Laissez refroidir la polenta en la travaillant à la spatule. Lorsqu'elle est tiède, divisez-la en parts égales et chemisez les fonds et parois des moules beurrés à l'aide d'une spatule en inox. Laissez une cavité suffisante pour recevoir une caille entière désossée.

3 Étalez les cailles, salez, poivrez, et mettez au milieu de chacune 2 g de truffes et 5 g de foie gras. Repliez-les sur elles-mêmes et disposez-les dans les moules. Recouvrez avec le reste de polenta et lissez à la spatule. Beurrez légèrement le dessus et faites cuire pendant 1 heure 30 à four préchauffé, 180 °C - thermostat 8. Après cuisson, laissez reposer 10 minutes, démoulez sur assiette individuelle et gardez au chaud à l'entrée du four éteint.

4 Faites revenir les carcasses de cailles avec le beurre, ajoutez l'échalote coupée en 8 et mouillez avec 25 cl d'eau. Faites réduire jusqu'à obtention de 10 cl de jus, puis ajoutez la sauce tomate, faites chauffer et rectifiez l'assaisonnement. Passez au chinois.

5 Poudrez chaque pantin de parmesan râpé, et faites dorer au gril. Coupez ensuite chaque pantin en son milieu et servez très chaud dressé sur assiette individuelle et entouré d'un cordon de sauce.



Tarte de pieds de cochon aux moutardes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

300 g de pâte brisée
6 demi-pieds de cochon cuits en gelée
1 cuillerée à soupe de moutarde forte
1 cuillerée à soupe de moutarde aux aromates
100 g de pommes de terre nouvelles
8 têtes de gros champignons de Paris
50 g de chapelure fine
25 cl de crème liquide
25 cl de vin blanc sec
100 g de beurre
3 œufs entiers
1 cuillerée à soupe de chaque herbe hachée : ciboulette, estragon, cerfeuil, persil
1 cuillerée à café d'ail haché
5 cl d'huile d'olive
2 échalotes
sel
poivre

1 Mettez les pieds de cochon dans l'eau froide et faites chauffer jusqu'à ébullition. Égouttez et ôtez tous les petits os et cartilages. Coupez en petits dés de 1 cm. Épluchez les pommes de terre, lavez les têtes de champignons et coupez-les également en petits dés de même taille.

2 Faites chauffer 50 g de beurre et l'huile d'olive dans une poêle et mettez les dés de pommes de terre puis, lorsqu'ils sont cuits, les dés de champignons, les pieds, ajoutez l'ail, les fines herbes, du sel et du poivre, mélangez bien et égouttez. Laissez refroidir.

3 Étalez la pâte brisée et chemisez un moule à tarte beurré de 20 cm de diamètre, en porcelaine blanche ou en terre cuite. Répartissez sur le fond de la tarte le mélange froid (pieds, légumes en dés).

4 Hachez les échalotes très finement et faites-les suer avec 20 g de beurre. Ajoutez les deux moutardes et remuez sur petit feu à la spatule en bois pendant 1 minute. Versez le vin blanc puis laissez cuire et réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide, sans que cela brûle. Ajoutez la crème, laissez bouillir 1 minute et mettez de côté à refroidir, puis ajoutez les œufs entiers, salez, poivrez et mélangez bien. Versez ce mélange dans la tarte et mettez à cuire pendant 1 heure à four préchauffé, 160 °C - thermostat 6. Saupoudrez de chapelure 15 minutes avant la fin de la cuisson et mettez à gratiner. Servez accompagné d'une salade de pommes de terre tièdes aux oignons, fines herbes et vinaigrette.

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H

Tarte du berger
à l'agneau de lait et aubergines

1 Coupez chaque aubergine avec la peau en 20 lames fines dans le sens de la longueur, salez et poivrez. Laissez dégorger sur une grille pendant 10 minutes puis épongez-les. Huilez légèrement un moule de 20 cm de diamètre sur 5 cm de haut et tapissez le fond et les parois de lames d'aubergines. Gardez-en une dizaine pour recouvrir le moule.

2 Faites colorer à l'huile les morceaux d'épaule salés et poivrés. Ajoutez l'oignon et la carotte coupés en morceaux, thym et laurier. Après coloration, mouillez avec 50 cl d'eau. Couvrez et laissez cuire doucement. Lorsque les chairs se détachent des os de l'épaule, retirez et décortiquez chaque morceau en une effilochée. Mettez de côté. Faites réduire le jus de cuisson jusqu'à 15 cl.

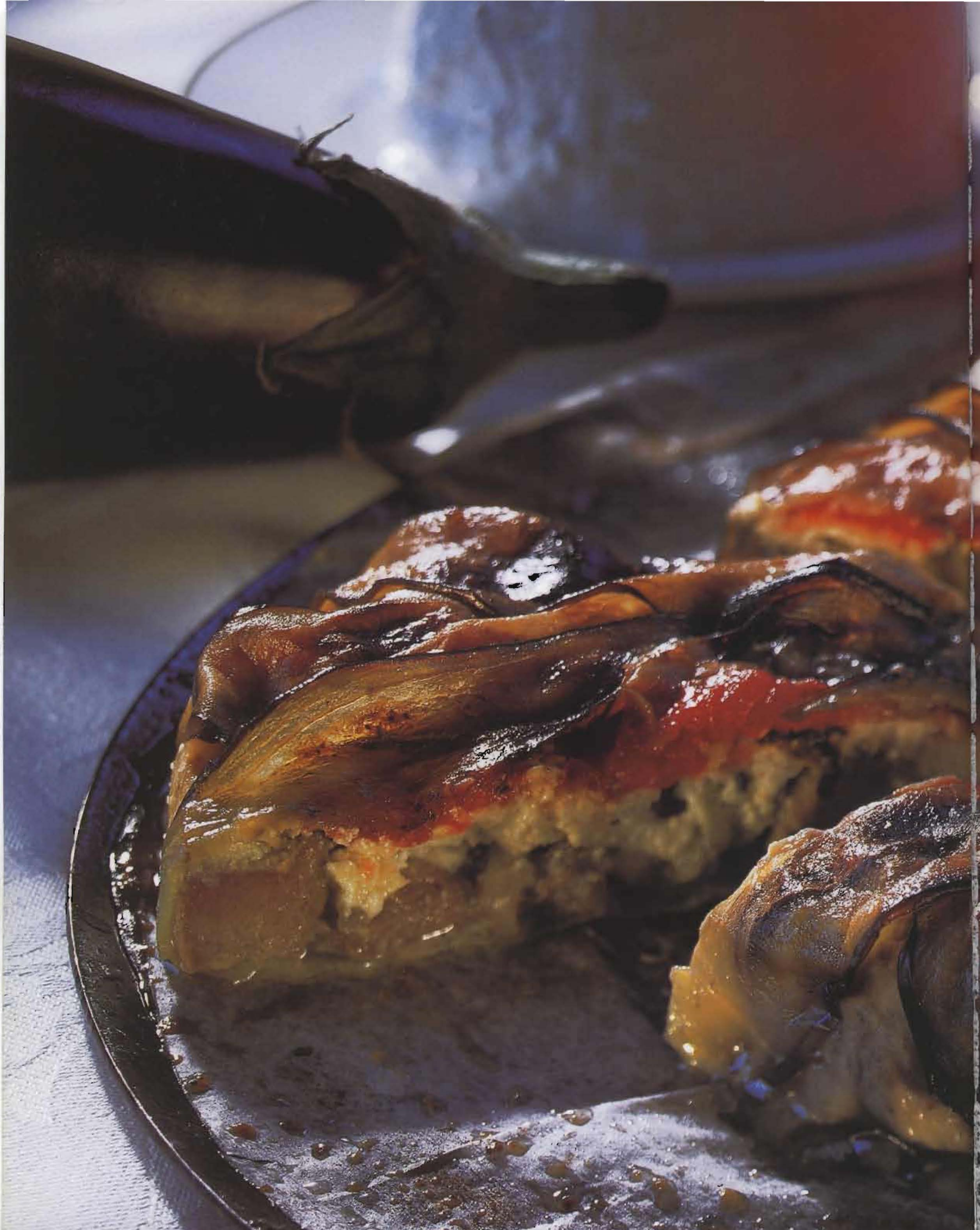
3 Étalez la chair d'agneau cuite sur les aubergines, ajoutez le caillé de brebis bien réparti, les tomates coupées en tranches avec la peau sans pépins, l'ail haché, le basilic et les olives noires. Tassez bien à la main et finissez en recouvrant avec le reste de lames d'aubergines. Huilez légèrement le dessus, couvrez et mettez à cuire pendant 45 minutes à four préchauffé, 170 °C - thermostat 7.

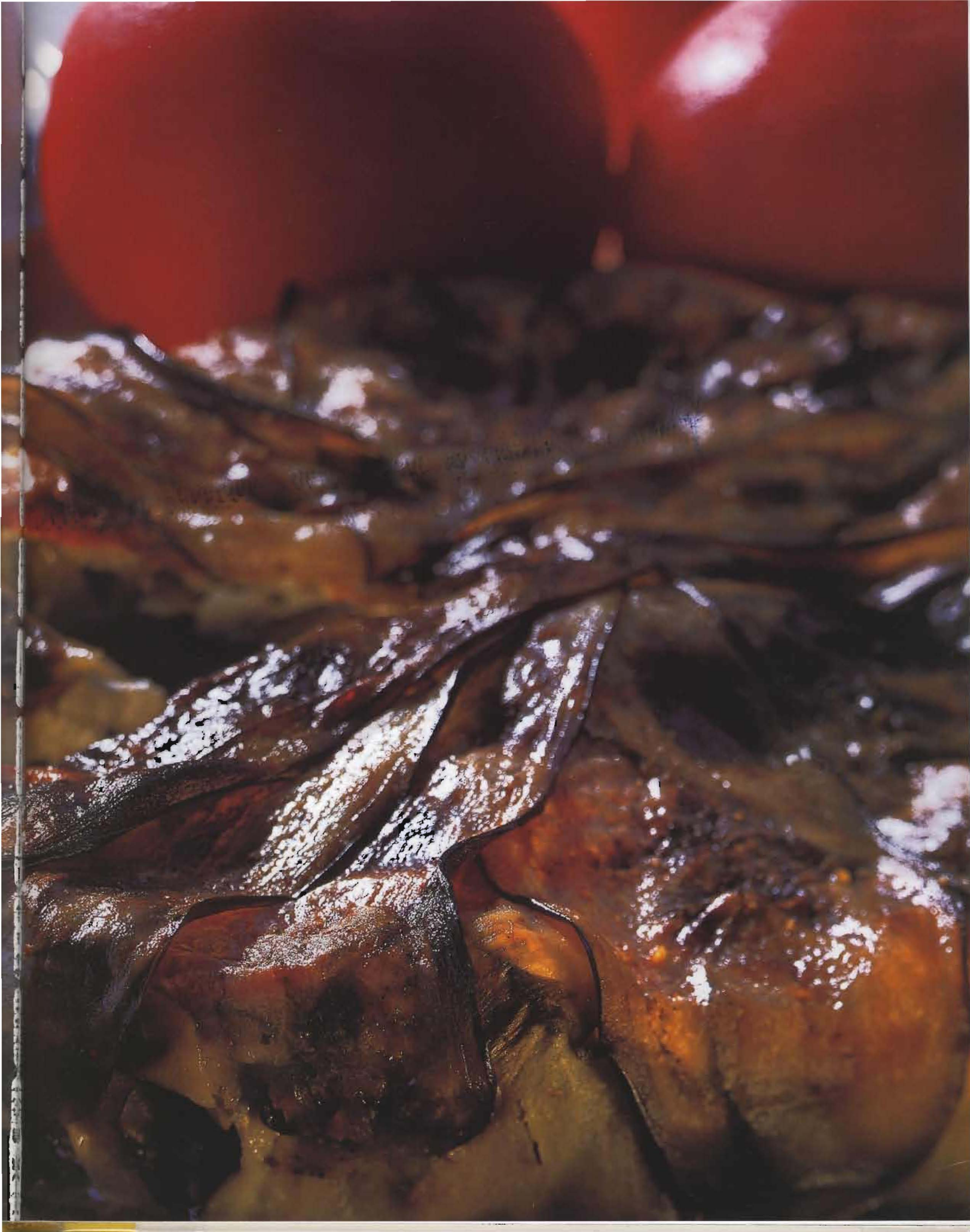
4 Après cuisson, laissez se tasser l'ensemble pendant 5 minutes, puis retournez votre tarte d'un coup sec sur un plat rond. À l'aide d'un papier absorbant, épongez le jus qui s'écoule. Servez avec le jus de cuisson de l'épaule en saucière.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

1 épaule d'agneau de lait, entière avec os, découpée en 8 ou 10 morceaux
2 grosses aubergines bien fermes
2 cuillerées à soupe de basilic haché
12 petites olives noires dénoyautées
100 g de caillé de brebis
15 cl d'huile d'olive
2 tomates
1 oignon
1 carotte
1 brindille de thym
1 feuille de laurier
2 gousses d'ail
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H30





Tarte du garde aux petits gibiers à bec

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

500 g de pâte à pain
400 g de filets de petits gibiers d'un ami chasseur*
100 g de poitrine de porc demi-sel
500 g d'un mélange de champignons des bois, selon l'époque : girolles, cèpes, trompettes, chanterelles...
1 cuillerée à soupe de persil haché
3 baies de genièvre
140 g de beurre
1 gousse d'ail
2 échalotes
thym
1 feuille de laurier
sel
poivre

1 Après les avoir bien nettoyés, coupez tous les champignons des bois en quatre et faites-les poêler au beurre afin qu'ils jettent leur eau. Égouttez, et refaites-les poêler dans 50 g de beurre avec les échalotes hachées, le thym et la feuille de laurier, la gousse d'ail hachée, le persil, du sel et du poivre. Égouttez.

2 Salez et poivrez les filets de gibier ou caille. Faites-les poêler au beurre très chaud en les tenant saignants. Égouttez et gardez le beurre de cuisson dans lequel vous mettez les baies de genièvre écrasées, ainsi que la poitrine de porc détaillée en lardons. Laissez revenir légèrement, ajoutez 25 cl d'eau, et faites réduire de moitié. Passez au chinois fin, rectifiez l'assaisonnement et gardez au chaud.

3 Divisez la pâte à pain en deux puis étalez-la en deux disques de 20 cm de diamètre. Posez un rond de pâte sur une plaque allant au four, recouverte de papier sulfurisé. Étalez les champignons, répartissez dessus les filets de gibier et recouvrez du second disque. Soudez les bords à l'eau et pratiquez une ouverture au milieu pour laisser passer la vapeur. Faites cuire pendant 20 minutes à four préchauffé, 200 °C - thermostat 9.

4 Dressez sur un plat et servez avec le jus de gibier en saucière.

* *Comme vous le savez la vente de grives, merles, petits oiseaux, bécassines, bécasses est interdite, donc cette recette ne peut se faire que si un ami chasseur vous cède à titre gratuit le produit de sa chasse ! Donc aléatoire... Dans le cas contraire, rabattez-vous sur des filets de caille de votre volailler.*

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H30

Tarte croûte de pommes de terre au miroton

1 Cette tarte sera l'occasion de finir un reste de pot-au-feu de façon originale. Détaillez le bœuf en un émincé très fin. Épluchez les oignons, émincez-les également très finement et faites fondre le tout dans 100 g de beurre. Dégraissez, déglacez au vinaigre, et mouillez au jus de veau. Ajoutez sel et poivre, persil et ail hachés. Mettez de côté.

2 Beurrez un moule de 20 cm de diamètre sur 5 ou 6 cm de haut.

3 Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau salée. Égouttez et passez-les à la moulinette. Faites dessécher à l'aide d'une spatule en bois, sur feu vif, pendant 10 minutes et, hors du feu, ajoutez 50 g de beurre, les jaunes d'œufs, du sel, du poivre et la muscade. Travaillez bien ce mélange.

4 Chemisez avec les trois quarts de pommes de terre le fond et les parois du moule et étalez le « miroton » sur le fond, puis recouvrez avec le reste. Lissez bien à la spatule en inox, beurrez légèrement et mettez à cuire pendant 1 heure au four préchauffé, 180 °C - thermostat 8. Couvrez si nécessaire avec du papier d'aluminium. Servez au sortir du four, accompagné d'une salade très variée et herbée.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

1 kg de pommes de terre
400 g de bœuf cuit en pot-au-feu de la veille (paleron de préférence)
2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin vieux
10 cl de jus de veau
250 g de beurre
3 jaunes d'œufs
2 oignons
1 cuillerée à soupe de persil haché
1 gousse d'ail hachée
1 pincée de muscade
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

Tarte à la poitrine de porc et au baeckeoffe

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

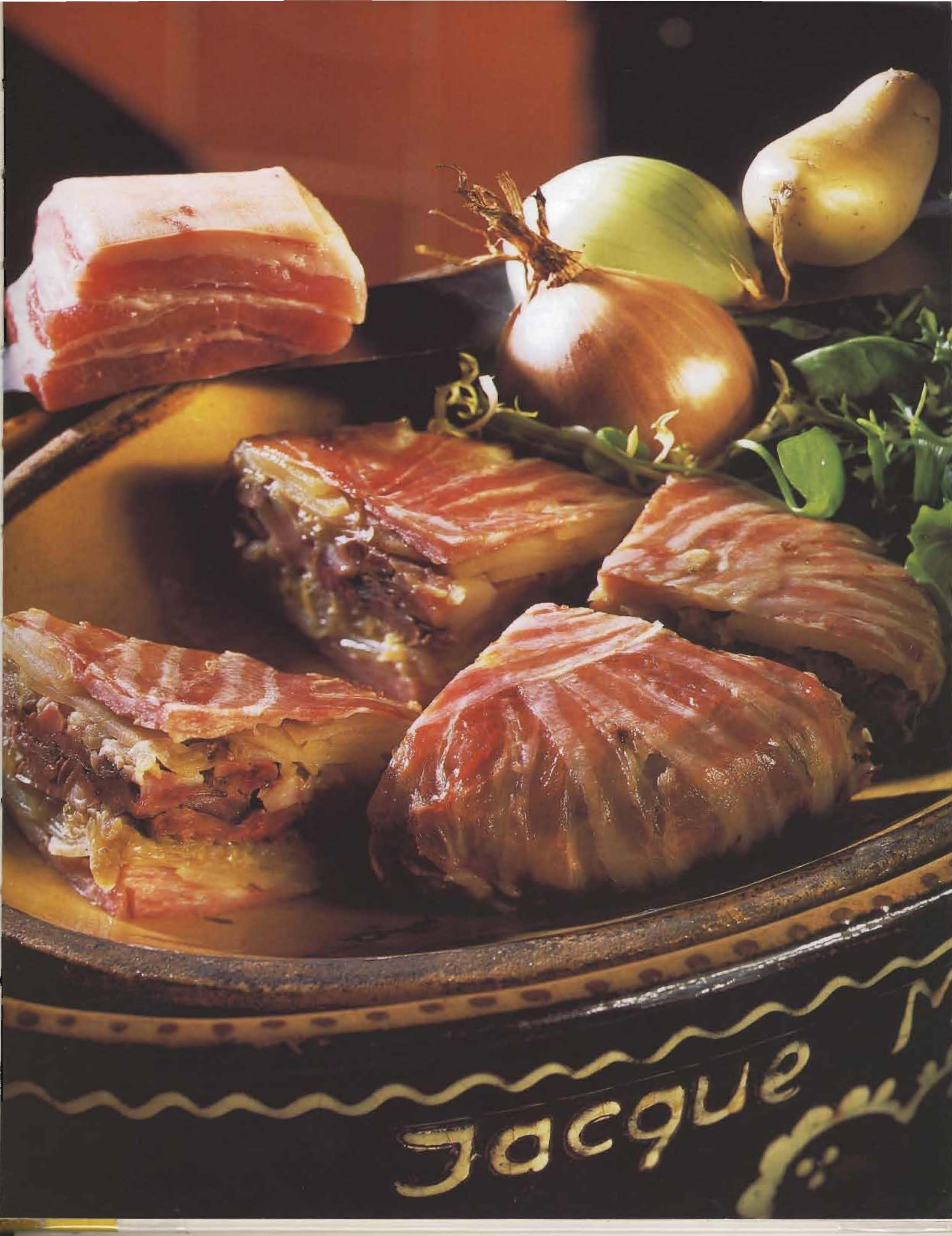
10 tranches de poitrine de porc fraîche très fines
4 tranches d'épaule de mouton (50 g chacune)
4 tranches d'aiguillette de rumsteck (100 g chacune)
25 cl de vin blanc, riesling ou sylvaner
1 cuillerée à soupe de graisse d'oie
2 grosses pommes de terre
10 cl de bouillon de bœuf
1 blanc de poireau
1 brindille de thym frais
1 feuille de laurier
2 feuilles de sauge
1 clou de girofle
1 gousse d'ail
2 oignons
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H30

1 Tapissez le fond et les parois d'un moule de 20 cm de diamètre sur 5 ou 6 cm de haut avec les tranches de poitrine de porc. Épluchez les pommes de terre, essuyez-les sans les laver. Coupez-les en rondelles de 1 cm environ. Étalez les rondelles d'une pomme de terre sur le fond du moule chemisé de poitrine. Pelez les oignons et l'ai!, émincez-les et faites-les revenir à coloration blonde avec la graisse d'oie. Enlevez les oignons et faites revenir dans la même graisse les tranches de bœuf et de mouton à petite coloration blonde. Égouttez et répartissez-les sur la couche de pomme de terre. Ajoutez les oignons fondus, puis terminez de garnir le moule avec les rondelles de la seconde pomme de terre. Glissez entre les rondelles thym et laurier, feuilles de sauge et clou de girofle.

2 Faites bouillir vin blanc et bouillon de bœuf ensemble. Ajoutez le blanc de poireau coupé en fine julienne que vous laissez cuire dans ce bouillon. Salez, poivrez et laissez refroidir. Versez le tout sur le montage pommes de terre-oignons-viandes. Couvrez d'un papier d'aluminium et faites cuire pendant environ 3 heures à four préchauffé, 150 °C - thermostat 5. Après cuisson, laissez reposer au chaud 15 minutes dans le four éteint.

3 Servez tel quel dans le moule, ou démoulez sur un plat. Les viandes doivent être fondantes. Pendant la cuisson, surveillez que ça ne sèche pas trop. Éventuellement, vous pouvez ajouter un verre d'eau. Cette tarte se sert avec une excellente salade mixte.


Jacque

Tarte fine de pieds et paquets à la provençale

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

250 g de pâte feuilletée
4 pieds d'agneau
4 carrés de panse d'agneau de 10 cm sur 10 cm
4 gros lardons de 20 g chacun de poitrine de porc fraîche
50 cl de jus d'agneau tout prêt (épicerie fine ou grande surface)
4 belles pommes de terre nouvelles
2 cuillerées à soupe de persil haché
50 cl de vin blanc sec
30 g de parmesan râpé
20 cl d'huile d'olive
2 tomates
1 carotte
1 oignon
1 feuille de laurier
1 brindille de thym
2 gousses d'ail
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H30

1 Épluchez et hachez l'ail très fin puis ajoutez le persil. Roulez les lardons dans ce hachis, dit persillade, et disposez chacun au centre d'un carré de panse d'agneau. Faites blanchir ces 4 paquets enveloppés et ficelés avec les pieds, à l'eau froide. Rafraîchissez, égouttez.

2 Faites revenir dans 10 cl d'huile les pieds et paquets avec carotte et oignon coupés en morceaux. Ajoutez thym et laurier, les tomates coupées, sel et poivre. Mouillez avec le vin blanc et couvrez pour laisser cuire doucement. Laissez cuire 1 heure et ajoutez le jus d'agneau. Après 1 heure encore, retirez pieds et paquets avec une écumoire. Décortiquez les pieds de tous les cartilages et détaillez en petits dés. Ôtez la ficelle des paquets et coupez-les en rondelles fines, environ 6 par paquet. Mettez de côté au chaud. Laissez réduire le jus de cuisson des trois quarts.

3 Faites cuire les pommes de terre à l'eau froide salée avec leur peau. Pelez et écrasez-les à la fourchette avec 10 cl d'huile d'olive. Salez, poivrez.

4 Étalez la pâte feuilletée en 1 cercle de 20 cm de diamètre, fortement piqué à la fourchette. Faites cuire pendant 15 minutes à four préchauffé, 220 °C - thermostat 10.

5 Dressez sur un plat, étalez la pomme de terre écrasée sur la pâte, parsemez de dés de pieds puis rangez les rondelles de « paquets » d'agneau en rosace. Passez au four à 180 °C - thermostat 8, pendant 5 minutes.

6 Filtrez au chinois fin le jus de cuisson réduit et arrosez la tarte en réservant une partie que vous servirez en saucière. Au dernier moment, saupoudrez d'un excellent parmesan râpé.



Pantin d'un jeune lièvre aux betteraves rouges

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

400 g de pâte brisée
1 jeune lièvre de 1,5 kg dépouillé
2 betteraves rouges cuites
20 tranches fines de poitrine fraîche
100 g de poitrine fraîche en dés
75 cl d'un excellent vin rouge
quelques grains de poivre noir
200 g de beurre
1 cl de cognac
50 g de farine
1 carotte
1 oignon
1 œuf
1 branche de persil
1 brindille de thym
1 feuille de laurier
2 gousses d'ail
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H30
MARINADE À PRÉPARER LA VEILLE
+ 1H AU CONGÉLATEUR

1 La veille, faites mariner le lièvre coupé en 10 morceaux avec thym, laurier, ail, persil, poivre en grains, vin rouge, carotte et oignon coupés en dés.

2 Le lendemain, égouttez le lièvre, épongez les morceaux, farinez-les, salez et poivrez. Gardez la marinade et la garniture.

3 Dans un récipient assez large, faites fondre 100 g de beurre, ajoutez les dés de poitrine et les morceaux de lièvre farinés. Faites dorer le tout, dégraissez, flambez avec le cognac et mouillez avec la marinade et sa garniture. Salez, poivrez et laissez cuire jusqu'à ce que la chair de chaque morceau se détache sans effort. Mettez la chair de côté et les os dans le jus de cuisson du lièvre. Faites réduire jusqu'à l'obtention de 15 cl de jus. Passez au chinois fin et gardez au chaud.

4 Chemisez le fond et les parois d'un moule, de 20 cm de long sur 10 cm de large et 7 à 8 cm de haut, avec les 20 tranches de poitrine fraîche, en les chevauchant à peine. Coupez les betteraves en 20 tranches et procédez à un empilage : 1 couche de lièvre décortiqué, 1 couche de betteraves, et ainsi de suite. Tassez bien, repliez les bandes de poitrine sur elles-mêmes et mettez au congélateur pendant 1 heure. Démoulez et épongez cette « brique ». Abaissez la pâte brisée et enveloppez entièrement de pâte la brique de lièvre. Dorez à l'œuf battu et piquez sur le dessus un morceau de papier cuisson en forme de cheminée, afin que la vapeur s'échappe. Faites cuire pendant 1 heure à four préchauffé, 200 °C - thermostat 9.

5 Ajoutez le reste du beurre au jus de cuisson du lièvre. Dressez le pantin sur un plat en pratiquant une entame d'un côté, et servez la sauce en saucière.

Tarte tian de canard à la niçoise

1 Équeutez, lavez et égouttez les épinards. Faites-les sauter avec 30 g de beurre dans une poêle. Égouttez-les et hachez-les grossièrement. Salez, poivrez et ajoutez le cerfeuil. Mettez de côté.

2 Émincez finement les champignons lavés et égouttés, puis faites-les poêler avec 30 g de beurre. Égouttez et mélangez-les avec la ciboulette hachée. Salez, poivrez.

3 Coupez en dés les tomates émondées et épépinées. Faites-les poêler à l'huile très chaude pendant 30 secondes. Égouttez-les et mélangez-les avec le basilic haché. Salez, poivrez.

4 Salez et poivrez les magrets et faites-les cuire saignants dans une poêle avec 50 g de beurre. Égouttez et détaillez chacun en 20 tranches fines. Mettez de côté et, dans le beurre de cuisson des magrets, jetez l'échalote et l'ail hachés, le thym, le laurier, faites suer et déglacez au vin rouge. Faites réduire à sec et mouillez avec le bouillon de volaille. Faites réduire de nouveau jusqu'à l'obtention de 15 cl de jus. Passez au chinois et gardez au chaud.

5 Étalez la pâte feuilletée en un rectangle de 20 cm de long sur 10 cm de large. Piquez bien la pâte et mettez à cuire pendant 20 minutes à four préchauffé, 200 °C - thermostat 9. Surveillez la coloration. Lorsque la pâte est cuite, détaillez en quatre parts égales et garnissez chacune d'une couche d'épinards, d'une couche de champignons, d'une couche de tomates en lissant bien à chaque fois. Terminez la tarte par 10 tranches de magret, chevauchées l'une sur l'autre. Gardez au chaud à l'entrée du four.

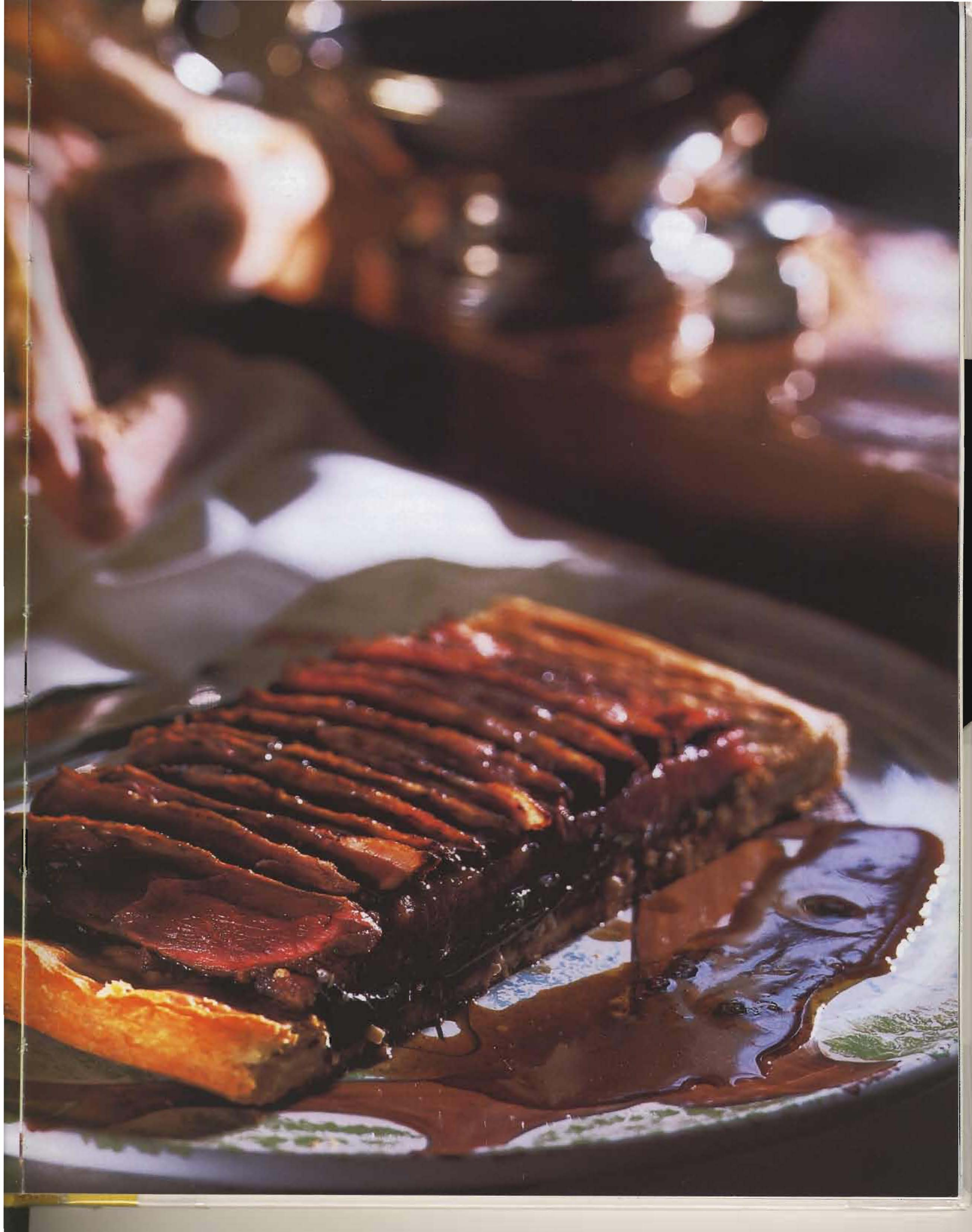
6 Ajoutez au jus réduit le reste de beurre, salez, poivrez. Dressez les tartes, sur assiette chaude individuelle, nappées de ce jus.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de pâte feuilletée
2 petits magrets de canard sans peau
100 g de champignons de Paris
2 grosses tomates bien mûres
25 cl de bouillon de volaille
25 cl d'excellent vin rouge
200 g d'épinards frais
150 g de beurre
1 cuillerée à soupe de chaque herbe hachée : ciboulette, cerfeuil, basilic
1 échalote hachée
5 cl d'huile d'olive
1 brindille de thym
1 feuille de laurier
1 gousse d'ail
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H





Tarte de pain imbibé à la figatelle et œufs brouillés

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

1 beau pain de campagne
300 g de figatelle corse (voir page 14)
ou 300 g de saucisse de Toulouse artisanale
8 œufs entiers
2 cuillerées à soupe de basilic haché
50 g de parmesan râpé
10 cl d'huile d'olive
80 g de beurre
1 gousse d'ail
sel
poivre du moulin

TEMPS DE PRÉPARATION : 45MIN

1 Taillez 8 belles tranches de pain de 2 cm d'épaisseur que vous retaillez en triangles de 10 cm et 7 cm de côté. À la salamandre, dans votre four ou à la poêle, faites griller de chaque côté ces tranches de pain préalablement frottées d'ail sur une seule face. Disposez ces 8 triangles dans le fond d'un moule en porcelaine de 20 cm de diamètre.

2 Piquez la figatelle à l'aide d'une aiguille, et faites-la poêler 1 minute de chaque côté dans une poêle antiadhésive sans gras. Le gras de la figatelle suffira. Gardez-le précieusement pour en arroser les tranches de pain grillées. Après une cuisson d'environ 2 minutes à feu doux, tranchez la figatelle en rondelles que vous répartissez sur le pain grillé.

3 Battez les œufs, ajoutez sel, poivre et parmesan râpé puis faites cuire dans une casserole basse avec 50 g de beurre fondu en les brouillant avec une spatule en bois. Dès que la coagulation se produit, retirez du feu, ajoutez le basilic et versez aussitôt sur les rondelles de figatelle. Tapotez bien pour que la brouillade trouve sa place entre chaque tranche. Mettez à cuire pendant 30 minutes à four préchauffé, 160 °C - thermostat 6. La cuisson achevée, arrosez d'huile d'olive, poivrez au moulin généreusement et servez avec un bon mesclun niçois.

Tarte Parmentier des rois

1 Faites cuire à l'eau salée les pommes de terre pelées et coupées en quatre. Passez ensuite à la moulinette. Desséchez à la spatule sur feu vif dans une casserole pendant 5 bonnes minutes, puis hors du feu ajoutez 50 g de beurre et les jaunes d'œufs. Remuez bien et réservez.

2 Beurrez un moule à tarte de 20 cm de diamètre, en porcelaine ou en terre cuite. Tapissez le fond et les parois d'une couche de 2 cm de purée. Gardez le reste.

3 Hachez les filets de pigeon, soit au couteau, soit au hachoir grille moyenne. Salez, poivrez et mettez cette chair dans la sauce madère chaude. Remuez bien avec un fouet pendant 30 secondes et réservez. Laissez refroidir.

4 Dans une poêle antiadhésive, faites poêler les tranches de foie gras salées et poivrées, un aller-retour, et égouttez.

5 Versez le hachis de pigeon et la sauce sur le fond de la tarte, ajoutez le foie gras. À l'aide une cuillère ou d'une fourchette, tracez quatre parts égales, et dans l'une vous mettez la truffe. Finissez en recouvrant avec le reste de purée, lissez bien et fermez hermétiquement. Poudrez de gruyère râpé et mettez à cuire pendant 1 heure à four préchauffé, 160 °C - thermostat 6. Servez bien gratiné directement dans le plat de cuisson et n'oubliez pas la couronne !...

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

500 g de grosses pommes de terre
4 filets de pigeon sans peau et dénervés
4 tranches de foie gras frais de canard
1 truffe de 20 g (fraîche ou en boîte)
25 cl de sauce madère toute prête
100 g de beurre
50 g de gruyère râpé
2 jaunes d'œufs
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H30

Tarte à l'oie et choucroute de radis noirs

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

2 filets d'oie sans peau ni graisse et dénervés
2 radis noirs de 200 g chacun
50 g de graisse d'oie
50 g de poitrine de porc en gros lardons
50 cl de vin blanc sec
1 oignon piqué de 2 clous de girofle
2 grosses pommes de terre
100 g de beurre
1 carotte
quelques grains de poivre noir
1 bouquet garni : thym, laurier, persil
1 cuillerée à soupe de sauge fraîche hachée
1 cuillerée à soupe de persil haché
2 baies de genièvre
2 gousses d'ail
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H

1 Épluchez les radis et taillez-les comme des carottes râpées le plus long possible, puis lavez-les plusieurs fois. Égouttez. Dans un faitout, faites fondre la graisse d'oie, ajoutez les gousses d'ail, l'oignon, la carotte entière, le genièvre, le poivre en grains et le bouquet garni puis remuez 1 à 2 minutes. Ajoutez la julienne de radis, salez, poivrez et mouillez avec le vin blanc. Couvrez et laissez cuire doucement 1 heure 30 environ.

2 Lavez les pommes de terre et faites-les cuire au four préchauffé, 180 °C - thermostat 8, dans du papier d'aluminium. Après cuisson, sortez la pulpe, salez, poivrez, écrasez à la fourchette avec 30 g de beurre et ajoutez la sauge et le persil.

3 Beurrez 4 moules à tarte avec fond de 12 cm de diamètre sur 2 cm de haut. Remplissez-les de pulpe de pomme de terre. Mettez à four chaud, 200 °C - thermostat 9. Retournez les moules de pommes de terre lorsqu'ils sont dorés, l'opération doit prendre 10 minutes de chaque côté. Démoulez et dressez sur assiettes.

4 La choucroute de radis étant cuite, égouttez-la et répartissez-la sur chaque tarte en égalisant bien.

5 Faites dorer les lardons dans une poêle antiadhésive, sans graisse. Réservez. Salez et poivrez les filets d'oie et faites-les griller très rosés. Si votre gril attache, n'oubliez pas de le huiler légèrement. Détaillez-les en aiguillettes fines de 12 cm et répartissez sur les tartes, avec un tour de moulin à poivre. Décorez avec les lardons dorés.

6 Vous garderez un peu de jus de cuisson de la choucroute, réduit à environ 15 cl, pour napper l'oie. Servez.



Tarte de semoule orientale à la pintade

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

4 feuilles de brick
4 filets de pintade sans peau et dénervés
100 g de semoule très fine prête à cuire
1 cuillerée à café de miel de lavande
50 cl de bouillon de volaille
2 tomates bien mûres
20 g de raisins secs
25 cl d'huile d'olive
2 aubergines
1 poivron rouge
1 petit piment fort
1 pincée de cumin en poudre
1 pincée de raz el-hanout
2 feuilles de laurier
1 branche de thym
20 g de pignons
12 pistaches
1 gousse d'ail
1 oignon
sel
poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H

1 Émincez finement l'ail et l'oignon épluchés et faites revenir à l'huile d'olive dans une casserole. Ajoutez ensuite le poivron et le piment débarrassés de leurs graines et émincés, les tomates épépinées en morceaux, le thym et le laurier, les pincées de cumin et de raz el-hanout. Salez et poivrez. Mouillez avec le bouillon de volaille et laissez cuire doucement pendant 30 minutes puis égouttez. Gardez le bouillon que vous faites réduire de moitié.

2 Émincez les aubergines en rondelles et faites-les légèrement poêler à l'huile d'olive très chaude. Égouttez. Dans la même huile, faites cuire les filets de pintade salés et poivrés en les tenant rosés à cœur. Égouttez.

3 Réchauffez la semoule avec un peu du bouillon en train de réduire. Ajoutez-lui les légumes du bouillon mis de côté, puis les pignons, les pistaches et les raisins. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement.

4 Badigeonnez d'un peu d'huile les deux côtés des feuilles de brick. Disposez-les sur une plaque beurrée allant au four, 2 feuilles l'une sur l'autre. Étalez dessus la semoule avec une cuillère. Coupez en tranches moyennes les filets de pintade et disposez-les en rosace sur la semoule en les intercalant avec les rondelles d'aubergines. Recouvrez des 2 autres feuilles de brick en pliant les bords pour les souder. Mettez à cuire pendant 20 minutes à four préchauffé, 200 °C - thermostat 9. À l'aide d'un pinceau, 5 minutes avant la fin de la cuisson, recouvrez le dessus avec le miel. Remettez au four et surveillez que cela ne brûle pas. Servez dressé sur un plat, accompagné, en saucière, du bouillon réduit.





Desserts

Tarte « boules » au beurre de cidre

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de pâte brisée
2 pommes golden
1 melon
2 grappes de groseilles rouges
4 cuillerées à soupe de crème pâtissière toute prête
4 cuillerées à soupe de crème fouettée ferme
1 cuillerée à soupe de sucre semoule
25 cl de cidre brut
160 g de beurre
1 pincée de cannelle en poudre
quelques gouttes de citron

TEMPS DE PRÉPARATION : 40MIN

1 Étalez la pâte et chemisez 4 petits moules à tarte beurrés de 10 cm de diamètre environ. Piquez le fond et mettez-les à cuire pendant une dizaine de minutes à four préchauffé, 170 °C - thermostat 7. Après cuisson, démoulez et laissez-les refroidir.

2 Épluchez les pommes et, à l'aide d'une cuillère à pomme noisette, creusez-les pour former des boules régulières, 9 boules par tarte. Mettez ces boules dans une casserole avec le cidre, le sucre, la cannelle et quelques gouttes de citron. Couvrez et laissez cuire doucement. Sondez à l'aide de la pointe d'un couteau, ces boules doivent être fondantes. Égouttez et laissez réduire le jus de cuisson jusqu'à 5 cl, puis à l'aide d'un fouet incorporez le beurre en parcelles et gardez au chaud.

3 Pelez le melon et renouvelez la même opération avec la cuillère à pomme noisette afin d'obtenir 16 boules au total, 4 par tarte.

4 Mélangez la crème pâtissière avec la crème fouettée et répartissez sur les 4 tartes. Disposez sur le pourtour les boules de pomme, puis celles de melon et enfin, au milieu, 4 ou 5 grains de groseilles. Passez à four chaud, 200 °C - thermostat 9, pendant environ 1 minute, et dressez sur assiette individuelle en nappant chaque tarte d'un peu de beurre de cidre.



Tarte soufflée d'un risotto à l'abricot sec

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de pâte brisée
100 g de riz rond
8 abricots secs
50 g de beurre
75 g de sucre
50 cl de lait
3 œufs
1 gousse de vanille

TEMPS DE PRÉPARATION : 40MIN

1 Étalez la pâte et chemisez 4 petits moules à tarte beurrés de 10 cm de diamètre environ. Piquez le fond et mettez à cuire pendant 10 minutes à four préchauffé, 170 °C - thermostat 7. Après cuisson, démoulez et mettez de côté.

2 Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez les abricots secs coupés en petits dés ainsi que le riz. Remuez à la spatule de bois et mouillez avec un peu de lait chaud (le lait doit à peine recouvrir le riz). Faites cuire à feu doux en remuant sans cesse et rajoutez le reste de lait au fur et à mesure. La cuisson doit durer environ 17 minutes selon les qualités de riz. Débarrassez le riz dans un bol, ouvrez la gousse de vanille et grattez l'intérieur avec la pointe d'un couteau. Mélangez au riz. Séparez les blancs des jaunes d'œufs et incorporez les jaunes et le sucre au riz. Laissez refroidir.

3 Battez les blancs en neige très ferme, et incorporez-les délicatement au riz refroidi. Remplissez chaque tarte d'un peu de cette composition, lissez à la spatule en inox et mettez à four chaud, 180 °C - thermostat 8, pendant 20 minutes.

4 Dressez tel quel. Vous pouvez accompagner cette tarte d'un coulis d'abricots frais ou d'abricots au sirop, ainsi que d'un peu de crème épaisse. Vous pouvez la déguster chaude, tiède ou froide.



Tarte « tourte de blettes à la Niçoise »

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

400 g de pâte sucrée
1 botte de blettes jeunes et tendres
3 cuillerées à soupe de crème épaisse
1 cuillerée à soupe de rhum ambré
50 g de raisins secs noirs
50 g de pignons
100 g de sucre
2 œufs

1 Divisez la pâte en deux boules égales. Étalez chaque boule et chemisez avec la première un moule beurré de 20 cm de diamètre. Piquez le fond.

2 Nettoyez les blettes et ciselez très finement le vert (les côtes vous serviront à réaliser un gratin). Lavez plusieurs fois le vert, égouttez, épongez et mettez-le dans un saladier avec les œufs, la crème, le sucre, les raisins, les pignons, le rhum. Mélangez bien et versez dans la tarte.

3 Recouvrez du second rond de pâte et soudez les bords en les pinçant. Pratiquez un trou au milieu pour laisser passer la vapeur, et mettez à cuire pendant 40 minutes à four préchauffé, 180 °C - thermostat 8.

4 Cinq minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrez d'un peu de sucre et remettez au four. Servez tiède de préférence.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MIN

Tarte de crêpes Nicole Seitz*

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

4 crêpes précuites assez fines
2 jaunes d'œufs
50 g de sucre semoule
50 g de poudre d'amandes
1 cuillerée à soupe de liqueur de Grand Marnier cordon rouge
le zeste d'une demi-orange et d'un demi-citron
3 blancs d'œufs
2 oranges
20 g de beurre

Pour le beurre d'orange :
50 g de beurre
1 orange
2 cuillerées à soupe de liqueur de Grand Marnier

1 Beurrez 4 moules à tarte de 10 cm de diamètre sur 2 cm de haut et chemisez-les d'une crêpe fine.

2 Dans un saladier, faites blanchir au fouet électrique les jaunes d'œufs avec le sucre pendant 1 à 2 minutes. Ajoutez la poudre d'amandes, le Grand Marnier, les zestes de citron et d'orange et, enfin, les 3 blancs d'œufs montés en neige très ferme. Répartissez ce mélange dans les 4 tartes.

3 Pelez à vif les 2 oranges, enlevez les quartiers entre les peaux, épongez-les fortement et disposez-les dans les 4 tartes.

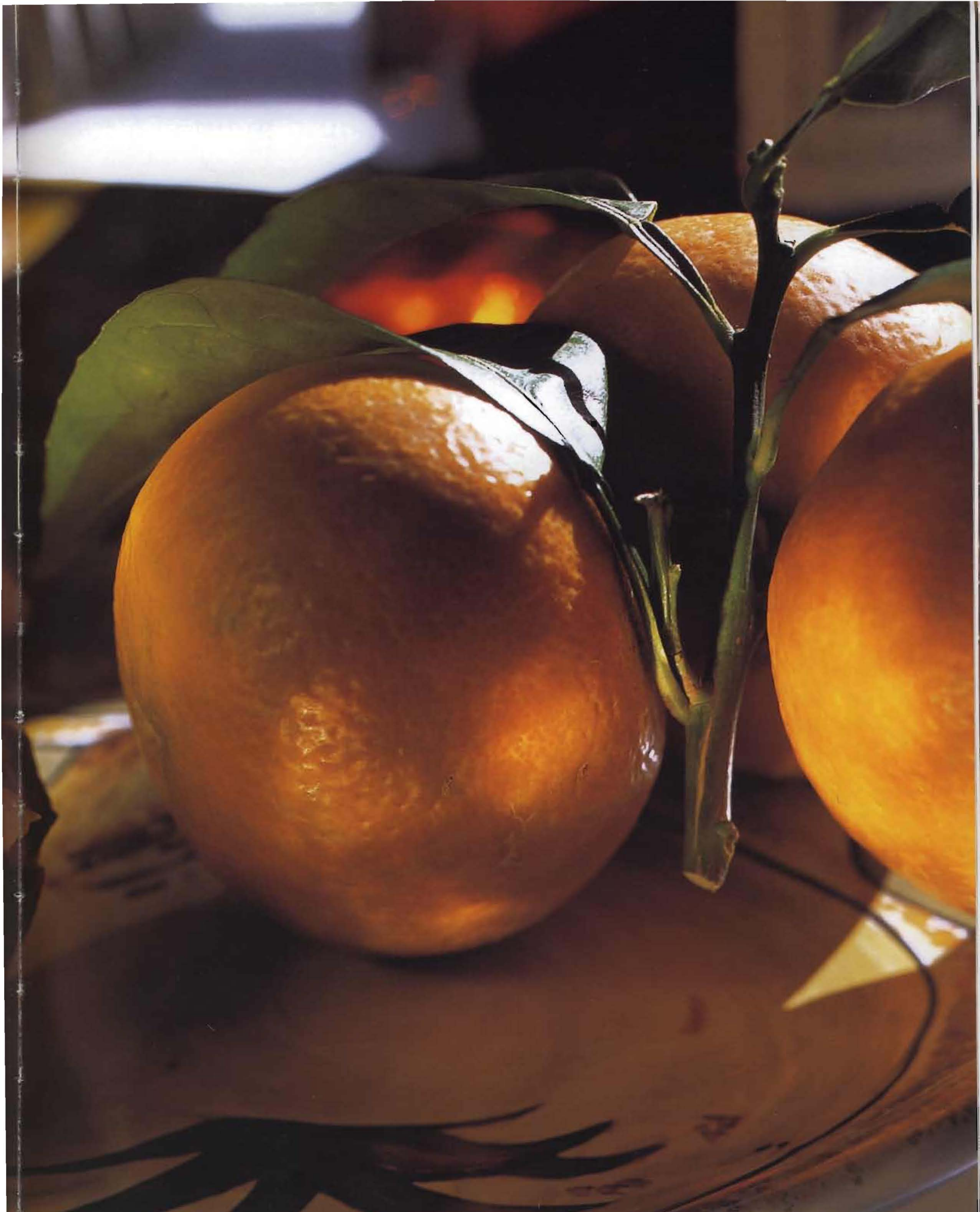
4 Faites chauffer le jus de l'orange, le Grand Marnier et le zeste d'une demi-orange. Ajoutez le beurre en parcelles en fouettant.

5 Mettez les tartes à cuire pendant 40 minutes à four préchauffé, 170 °C - thermostat 7. Démoulez et servez-les chaudes ou tièdes avec le beurre d'orange au Grand Marnier.

** Célèbre ambassadrice de la maison Grand Marnier.*

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H





Patrouillard* « Mère Hélène »

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

300 g de pâte brisée
4 pommes reinettes
(reines du Canada)
50 g de raisins secs de Corinthe
100 g de sucre semoule
1 gousse de vanille
50 g de beurre
1 œuf

1 Beurrez un moule de terre cuite ovale ou rectangulaire.

2 Coupez chaque pomme pelée et évidée en 8 morceaux. Disposez-les dans le plat beurré, ajoutez 10 cl d'eau, le sucre, les raisins et la gousse de vanille fendue en deux.

3 Étalez la pâte de la forme du moule. Enduisez les bords du moule d'un peu d'œuf battu et posez la pâte. Appuyez avec le doigt pour bien souder. Pratiquez une ouverture au centre, dorez la surface à l'œuf et mettez à cuire pendant 1 heure 30 à four préchauffé, 160 °C - thermostat 6.

4 Après cuisson, laissez reposer à température ambiante. Servez tiède avec une confiture de rhubarbe ou de la crème épaisse.

**Patrouillard était le nom employé par ma mère pour désigner cet apple pie. C'est peut-être parce que, se conservant très bien, il voyageait sans dommage : « patrouillard » viendrait alors de patrouille !*

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MIN

Tarte aux pruneaux et à la bière brune

1 Étalez la pâte sablée et chemisez un moule à tarte beurré de 20 cm de diamètre à fond amovible.

2 Faites bouillir la bière avec 50 g de sucre en poudre et plongez les pruneaux dénoyautés dedans. Retirez du feu et laissez refroidir. Égouttez ensuite les pruneaux et épongez-les. Gardez la bière. Répartissez les pruneaux sur le fond de tarte.

3 Mélangez les œufs, le reste de sucre en poudre et la crème puis versez ce mélange sur les pruneaux. Mettez à cuire pendant 45 minutes à four préchauffé, 180 °C - thermostat 8. Lorsque la tarte est cuite, démoulez-la délicatement et dressez-la sur un plat.

4 Faites réduire la bière sucrée jusqu'à la valeur de 4 bonnes cuillerées à soupe et arrosez votre tarte. Dégustez-la tiède ou froide accompagnée de crème fraîche épaisse et de glace vanille.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de pâte sablée
16 pruneaux d'Agen secs
25 cl de bière brune
3 cuillerées à soupe de crème épaisse
100 g de sucre roux en poudre
30 g de beurre
2 œufs

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MIN

Tarte de carottes, courges et boudin à la cassonade

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

300 g de pâte brisée
200 g de haricots secs
*16 tranches de boudin noir**
4 carottes moyennes
200 g de courges rouges
50 g de cassonade en poudre
30 g de beurre
25 cl de lait
1/2 citron
4 œufs

1 Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Épluchez également la courge et détaillez-la en dés de 1 cm de côté. Mettez ces légumes dans une casserole avec 20 cl d'eau, la cassonade, le jus de citron et le beurre. Couvrez et laissez étuver doucement jusqu'à complète évaporation du liquide.

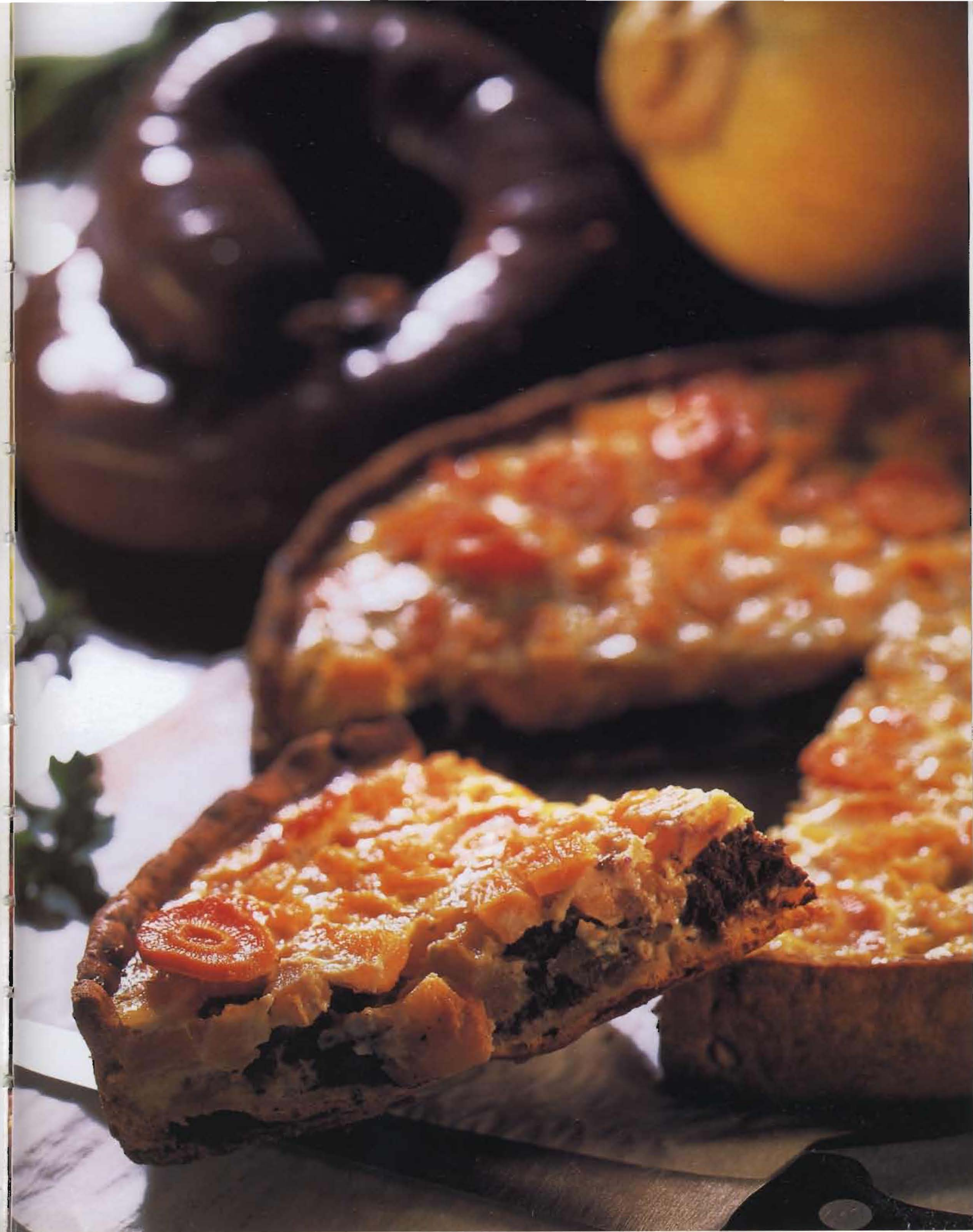
2 Étalez la pâte brisée et chemisez un moule beurré en porcelaine blanche de 20 cm de diamètre sur 2 à 3 cm de haut. Piquez le fond et recouvrez-le de haricots. Mettez à cuire pendant 20 minutes à four préchauffé, 170 °C - thermostat 7. Ôtez les haricots après cuisson.

3 Versez les carottes et les courges dans un récipient, ajoutez les œufs entiers et le lait puis mélangez délicatement. Répartissez les tranches de boudin sur le fond de la tarte, versez la composition en égalisant avec une fourchette. Mettez à cuire à four chaud, 180 °C - thermostat 8, pendant 30 minutes.

4 Servez cette tarte mi-entrée, mi-dessert dans son moule, éventuellement accompagnée d'un peu de crème épaisse.

** Savez-vous que certains artisans-charcutiers mettent un peu de sucre et de crème dans leur boudin noir ?*

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H



Tarte mascarpone à l'amaretto

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de pâte sablée
250 g de crème de mascarpone
1 cuillerée à café de liqueur d'amaretto
1 cuillerée à café de zestes de citron
1 cuillerée à café de cacao amer
75 g de sucre semoule
2 jaunes d'œufs
3 blancs d'œufs
3 g de gélatine

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H + REFROIDISSEMENT DU FOND DE TARTE

1 Mettez les jaunes d'œufs dans un bol avec 50 g de sucre et battez au fouet électrique pendant 5 minutes, puis ajoutez la crème de mascarpone et continuez à battre encore 15 minutes.

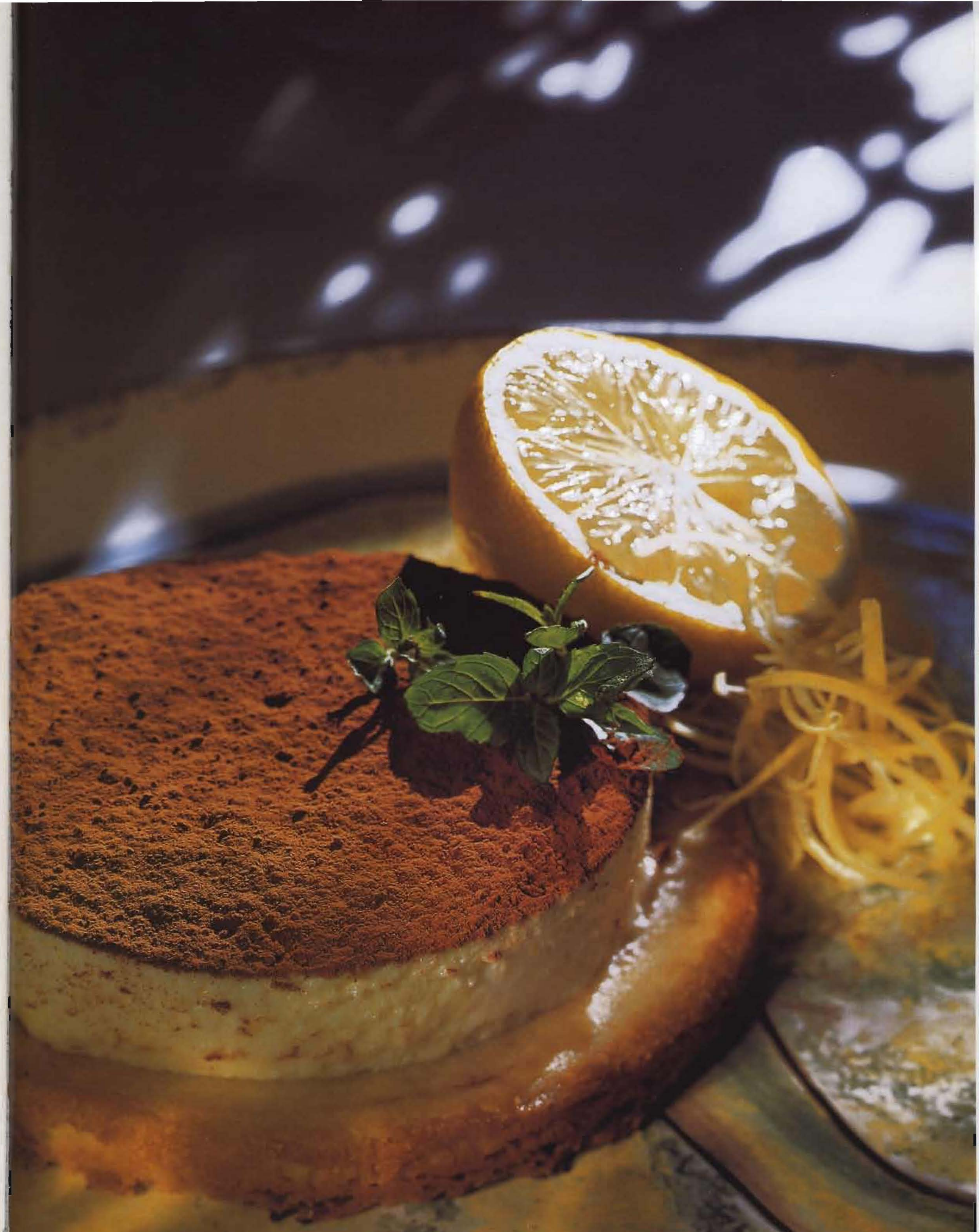
2 Battez les blancs d'œufs en neige ferme et ajoutez le reste du sucre.

3 Faites fondre la gélatine dans l'amaretto.

4 Mélangez bien la crème de mascarpone avec la liqueur d'amaretto, les zestes de citron et les blancs en neige. Réservez.

5 Étalez la pâte sablée et chemisez un moule à tarte beurré de 20 cm de diamètre sur 2 cm de haut à fond amovible. Mettez à cuire pendant 20 minutes à four préchauffé, 180 °C - thermostat 8. Démoulez après cuisson et faites refroidir.

6 Lorsque le fond de tarte est froid, versez votre mélange de mousse, lissez bien à la spatule inox et mettez au réfrigérateur 2 heures minimum. Servez en saupoudrant la tarte de cacao amer, éventuellement avec une crème anglaise au café.



Tarte rouge de tomates amandine

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

250 g de pâte feuilletée
8 grosses tomates bien mûres
50 g de poudre d'amandes
250 g de sucre semoule
100 g de beurre
1 gousse de vanille
1 feuille de basilic frais
1 citron vert
1 œuf

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H

1 Émondez les tomates en les plongeant 30 secondes dans l'eau bouillante, puis aussitôt dans l'eau froide. Coupez chaque tomate épépinée en 5 rondelles et disposez-les sur une grille. Saupoudrez avec 50 g de sucre semoule et laissez dégorger 1 heure, elles rendront ainsi leur eau.

2 Ramollissez 50 g de beurre, ajoutez 200 g de sucre, mélangez bien et ajoutez l'œuf entier puis la poudre d'amandes. Remuez bien au fouet et vous aurez ainsi réalisé une crème frangipane.

3 Épongez une à une les tranches de tomates avec un papier absorbant.

4 Étalez la pâte feuilletée et chemisez un moule à tarte beurré de 20 cm de diamètre. Piquez bien le fond et disposez les tranches de tomates en rosace sur la pâte. Faites cuire pendant 30 minutes à four préchauffé, 220 °C - thermostat 10.

5 Au bout des 30 minutes, étalez à la spatule inox la crème frangipane et passez au gril de votre four 1 minute environ jusqu'à coloration. Dressez sur un plat et gardez au chaud.

6 Pressez le jus du citron vert, faites-le chauffer doucement et avant ébullition incorporez au fouet 50 g de beurre, une feuille de basilic frais hachée et l'intérieur de la gousse de vanille. Au moment de servir, vous napperez chaque part de ce beurre.

Tarte verte de peur ! (mais c'est bon)

1 Pelez les kiwis, coupez-les en 6 morceaux chacun en enlevant la côte blanche. Pelez le melon vert, ôtez les pépins et coupez-le en 4 tranches. À l'aide d'un économe, pelez les tomates, épépinez-les et coupez-les en six. Coupez les pommes en quatre en gardant la peau, épépinez-les.

2 Mettez les quartiers de pommes et de tomates dans une casserole avec le jus de citron, le sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau. Faites cuire doucement 20 minutes sur feu doux. Égouttez et gardez le jus.

3 Étalez la pâte et chemisez un moule à tarte beurré de 20 cm de diamètre sur 2 à 3 cm de haut. Piquez le fond et répartissez en alternant quartiers de kiwis, de pommes, de melon, de tomates, les grains de raisin et le demi-avocat détaillé en 8 tranches que vous intercalerez entre les fruits.

4 Battez les 2 œufs et la crème épaisse dans un saladier puis versez sur le montage fruits-avocat. Mettez à cuire pendant 1 heure 30 à four préchauffé, 170 °C - thermostat 7.

5 Faites réduire le jus de cuisson de moitié et ajoutez le Get 27.

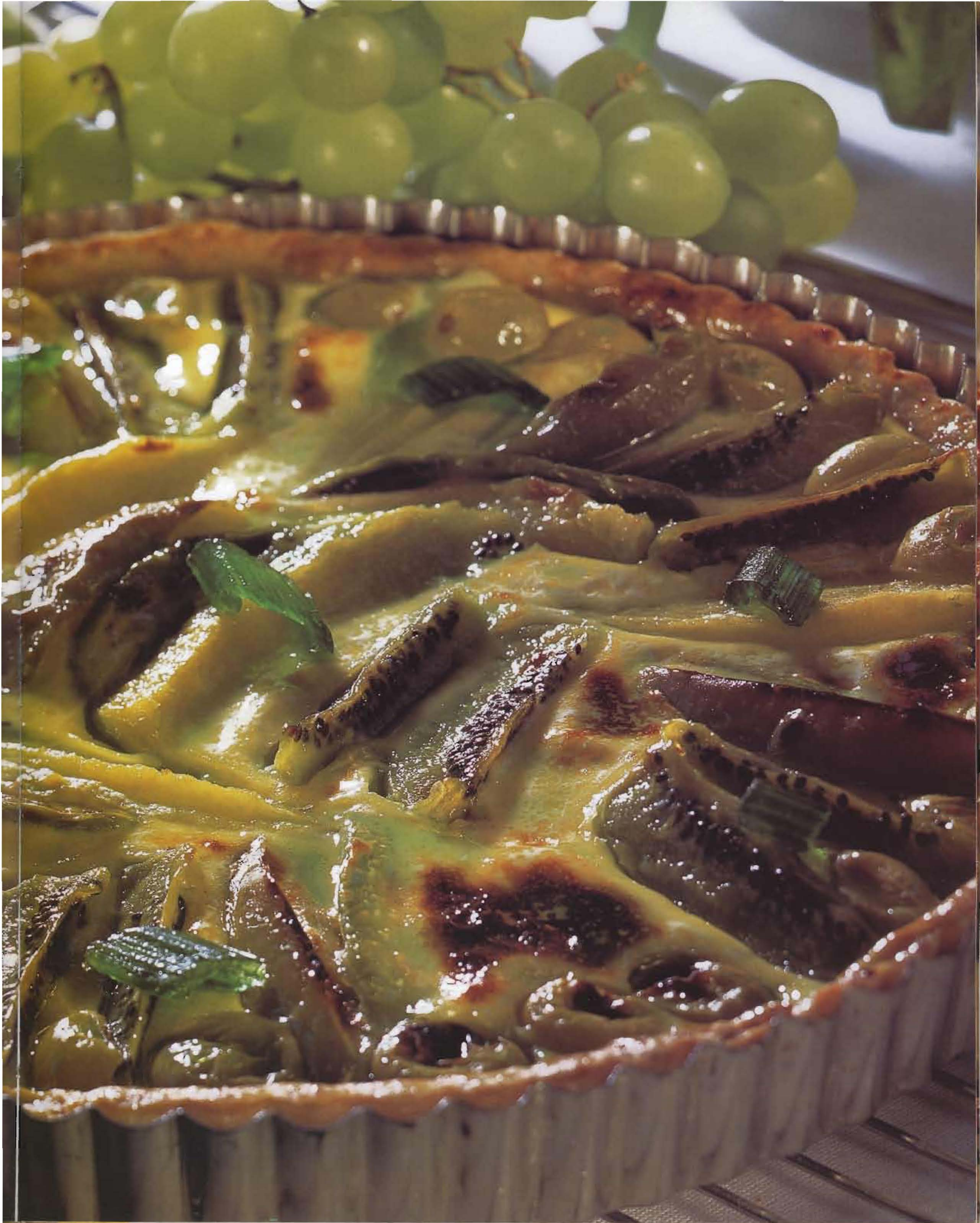
6 Lorsque la tarte est cuite, vous la démoulez sur un plat et nappez du jus au Get 27, en parsemant de feuilles de menthe et de losanges d'angélique. Servez cette tarte chaude.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

250 g de pâte sablée
2 kiwis
200 g de melon vert
2 tomates vertes
2 pommes granny-smith
1 citron
100 g de sucre roux en poudre
12 grains de raisin blanc
1/2 avocat
2 œufs
3 cuillerées à soupe de crème épaisse
2 cuillerées à soupe de Get 27
8 feuilles de menthe fraîche
8 losanges d'angélique confite
30 g de beurre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H





Tarte de châtaignes au bruccio corse

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de pâte sucrée
100 g de farine de châtaignes
100 g de bruccio corse (fromage frais de brebis)
4 ou 5 gouttes d'eau de fleur d'oranger
30 g de parmesan en poudre
60 g de sucre semoule
30 g de beurre fondu
20 g de sucre glace
25 cl de lait
1 pincée de sel
3 œufs

1 Dans un saladier, mettez la farine de châtaignes, le sel, le parmesan, le sucre semoule. Faites un puits au milieu et ajoutez les 3 jaunes d'œufs. Commencez à mélanger au fouet en incorporant au fur et à mesure le lait, puis le beurre fondu et les blancs d'œufs battus en neige très ferme et, pour terminer, l'eau de fleur d'oranger.

2 Étalez la pâte et chemisez 4 moules à tarte beurrés de 10 cm de diamètre. Piquez le fond et mettez à cuire pendant 20 minutes à four préchauffé, 170 °C - thermostat 7. Une fois les tartes cuites, répartissez sur le fond de chacune 25 g de bruccio coupé en dés et versez dessus le mélange de farine de châtaignes.

3 Mettez de nouveau à four chaud, 200 °C - thermostat 9, pendant 20 minutes. Au sortir du four, saupoudrez chaque tarte d'un peu de sucre glace et remettez sous le gril pour faire dorer. Dressez sur assiette individuelle et servez aussitôt, éventuellement accompagné d'une crème anglaise à la noisette ou au café.

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

Tarte sangria au vin d'oranges amères

1 La veille, pelez les pommes et coupez-les chacune en 8 quartiers. Pelez à vif les oranges amères et enlevez les quartiers entre les peaux. Gardez l'écorce. Coupez le citron en quatre et mettez tous ces fruits dans un saladier avec le vin rouge, les écorces, la muscade, la cannelle, la gousse de vanille, le clou de girofle et le sucre.

2 Le lendemain, égouttez cette marinade, récupérez et épongez pommes et oranges. Faites réduire le jus jusqu'à l'obtention de 15 cl. Passez au chinois fin et gardez au chaud.

3 Étalez la pâte sucrée et chemisez 4 moules à tarte beurrés de 10 cm de diamètre sur 2 cm de haut. Piquez le fond et faites cuire pendant 20 minutes à four préchauffé, 170 °C - thermostat 7. Démoulez après cuisson.

4 Faites fondre 30 g de beurre dans une poêle et mettez à cuire doucement les quartiers de pommes pendant 5 minutes. Épongez et dressez sur chaque fond de tarte cuite en intercalant pommes et quartiers d'oranges. Passez au four chaud, 200 °C - thermostat 9, pendant 10 minutes. À la sortie du four, dressez sur assiette individuelle et nappez chaque tarte du sirop de sangria réduit. Servez aussitôt ces tartes chaudes.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de pâte sucrée
2 pommes granny-smith
2 oranges amères
1 citron vert
25 cl de vin rouge assez corsé (Sidi-Brahim)
100 g de sucre roux en poudre
1 pincée de noix de muscade en poudre
1 pincée de cannelle en poudre
1 gousse de vanille
1 clou de girofle
30 g de beurre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H + MARINADE LA VEILLE

Tarte de frayssinettes caramélisées aux noix

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

250 g de pâte feuilletée
10 frayssinettes (mini-bananes)
10 morceaux de sucre
10 cerneaux de noix
1 clou de girofle réduit en poudre
30 g de beurre

1 Mettez le sucre dans un moule en métal de 20 cm de diamètre avec 10 cl d'eau, et faites bouillir afin d'obtenir un caramel blond. Retirez aussitôt du feu et plongez le fond du moule dans l'eau froide pour arrêter la cuisson du caramel. Écrasez légèrement les noix et répartissez-les sur le caramel ainsi que la poudre de clou de girofle.

2 Pelez les bananes et rangez-les de façon régulière sur le caramel, ajoutez le beurre en petits morceaux et 2 cuillerées à soupe d'eau puis mettez à cuire pendant 30 minutes à four préchauffé, 180 °C - thermostat 8. Vos bananes seront cuites. Sortez votre plat du four, tassez légèrement à la fourchette et laissez refroidir.

3 Étalez la pâte feuilletée et faites un cercle du diamètre du moule que vous posez sur les bananes. Remettez au four très chaud, 220 °C - thermostat 10, pendant 15 minutes, le temps de cuire la pâte.

4 Prenez un plat rond et posez-le sur le moule. Retournez d'un coup sec en prenant soin de ne pas vous brûler. Remettez éventuellement en place les bananes qui auraient un peu bougé. Servez avec une crème anglaise et un peu de crème fraîche épaisse.

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H



Tarte au curry de fruits

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de pâte brisée
1 pomme reinette reine du Canada
1 poire belle de comice
2 bananes
50 g de raisins secs de Corinthe
1 pincée de cannelle en poudre
70 g de sucre roux de canne
1 clou de girofle en poudre
20 cl de lait de coco
1 gousse de vanille
4 pincées de curry
50 g de beurre
1 citron

1 Pelez et épépinez la pomme et la poire. Pelez les bananes et coupez chacun de ces fruits en 4 morceaux.

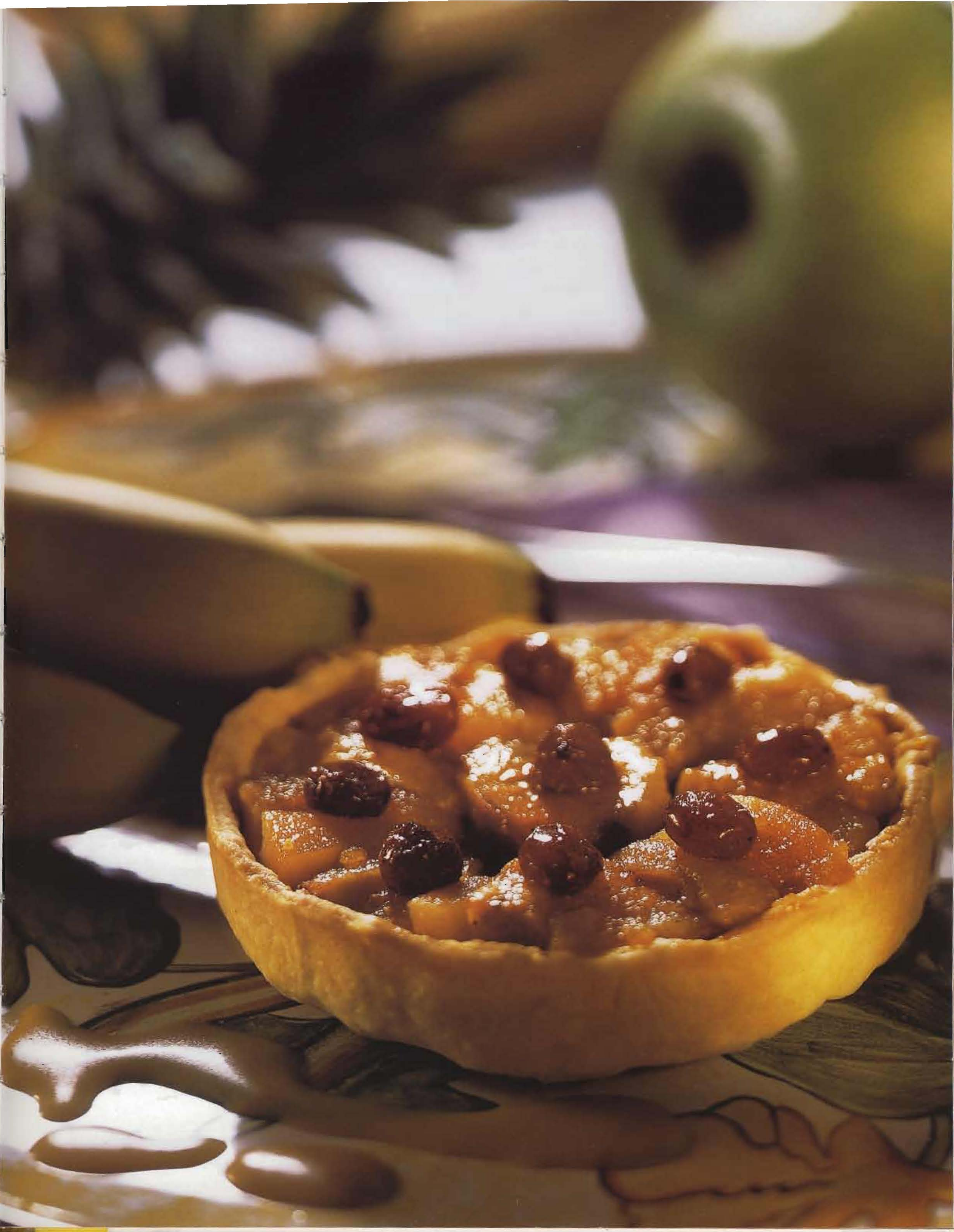
2 Dans une poêle, faites fondre le beurre et laissez blondir vos morceaux de fruits (ils ne sont pas cuits). Égouttez et rangez ces fruits dans une large casserole, ajoutez le lait de coco, la vanille, la cannelle, le curry, le sucre, la poudre de clou de girofle et les raisins. Mettez à cuire doucement en enlevant au fur et à mesure les fruits cuits : les pommes, les bananes puis les poires. Égouttez et récupérez les raisins. Faites réduire ce jus de cuisson jusqu'à environ 10 cl. Gardez tous les fruits au chaud.

3 Étalez la pâte brisée et chemisez 4 petits moules à tarte beurrés de 10 cm de diamètre sur 2 cm de haut. Piquez le fond et mettez à cuire pendant 20 minutes à four préchauffé, 190 °C - thermostat 9. Après cuisson, démoulez et répartissez harmonieusement tous les fruits chauds dans les 4 tartes.

4 Dressez en assiette individuelle, passez le jus de coco au chinois fin, ajoutez le citron* et arrosez chaque tarte d'un peu de ce jus. Servez aussitôt ces tartes, éventuellement saupoudrées de sucre glace.

* *Si l'adjonction du citron fait « tourner » le jus de coco, mixez-le.*

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H



Tarte de porto flip au melon

INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES :

200 g de pâte sablée
1 petit melon frais d'environ 400 g
60 g de melon confit
15 cl de porto rouge
25 cl de crème fleurette
175 g de sucre semoule
4 jaunes d'œufs

1 Étalez la pâte sablée et chemisez 4 petits moules à tarte beurrés de 10 cm de diamètre sur 2 cm de haut. Piquez le fond et mettez à cuire pendant 20 minutes à four préchauffé, 170 °C - thermostat 7. Démoulez et mettez de côté.

2 Portez à ébullition 12 cl de porto rouge avec 125 g de sucre semoule, puis retirez du feu. Battez au fouet électrique les 4 jaunes d'œufs et versez dessus, petit à petit, le porto chaud. Battez sans arrêt jusqu'à complet refroidissement.

3 Battez la crème jusqu'à ce qu'elle devienne très ferme et lorsque le mélange jaunes d'œufs-porto est froid, ajoutez la crème fouettée à l'aide d'une spatule en bois en mélangeant bien. Répartissez cette composition sur un plat dans 4 cercles sans fond de 10 cm de diamètre et 2 cm de haut. Mettez au congélateur 2 heures.

4 Coupez le melon confit en petits dés. Pelez le melon frais, ôtez les pépins et mixez-le avec 50 g de sucre semoule. Ajoutez ensuite à ce coulis les dés de melon confit et 2 cuillerées à soupe de porto rouge.

5 Lorsque les 4 moules de votre mousse sont pris, ôtez les cercles. Dressez sur assiette les fonds de tarte en pâte sablée, posez un rond de mousse dessus, nappez d'un peu de coulis de melon et servez.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MIN
+ 2H, TEMPS DE PRISE
AU CONGÉLATEUR

Tarte « 4 coins »

1 Étalez la pâte feuilletée en un carré de 20 cm de côté et disposez-le sur une plaque beurrée allant au four. Piquez la pâte et mettez à cuire pendant 20 minutes à four préchauffé, 180 °C - thermostat 8. Surveillez la coloration durant la cuisson et dressez sur un plat une fois cuite.

2 Rangez les fraises équeutées sur un carré de 10 cm de côté et, dans le carré opposé, les framboises.

3 Pelez et évidez la pomme et coupez-la en 8 quartiers que vous faites doucement poêler au beurre pendant 5 minutes. Égouttez-les et rangez 4 quartiers par carré libre. Prenez 2 tranches d'ananas et partagez chacune en 4 morceaux que vous intercalez avec les pommes cuites.

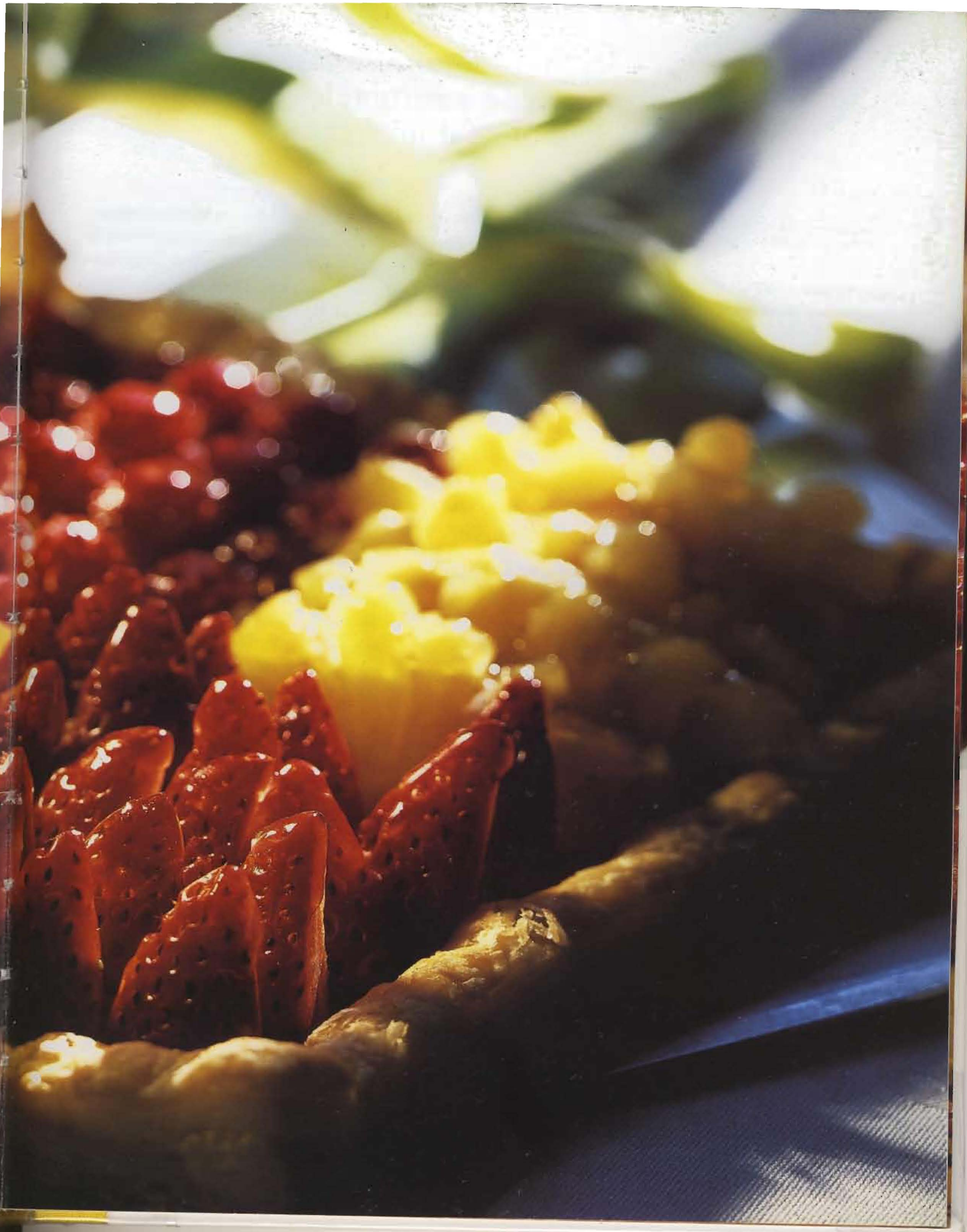
4 Mixez les 2 autres tranches d'ananas avec 3 cuillerées de leur sirop et quelques gouttes de citron puis nappez légèrement chaque quartier de pomme. Saupoudrez fraises et framboises de sucre glace et servez accompagné d'une glace vanille.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de pâte feuilletée
25 petites framboises
25 petites fraises
1 grosse pomme granny-smith
4 tranches d'ananas au sirop
1 cuillerée à café de sucre glace
1 quartier de citron
50 g de beurre

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MIN





Tarte de patates douces à la fleur d'oranger

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

250 g de pâte brisée
750 g de patates douces
1 cuillerée à café rase d'eau de fleur d'oranger
1 pincée de cannelle en poudre
50 g de raisins secs de Corinthe
1 cuillerée à café de rhum ambré
1 cuillerée à café de sucre glace
50 g de poudre d'amandes
150 g de sucre semoule
4 blancs d'œufs
30 g de beurre
2 œufs entiers
1 pincée de sel

1 Mettez les patates douces entières, lavées, enveloppées de papier d'aluminium à cuire pendant environ 1 heure à four préchauffé, 180 °C - thermostat 8. Sondez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Lorsqu'elles sont cuites, ouvrez-les et sortez la pulpe que vous écrasez dans un bol à la fourchette. Ajoutez le beurre, les œufs entiers, le sucre, la cannelle, l'eau de fleur d'oranger, la poudre d'amandes, les raisins secs, le sel, le rhum. Mélangez bien l'ensemble.

2 Étalez la pâte brisée et chemisez un moule en porcelaine blanche beurré de 20 cm de diamètre sur 2 cm de haut. Piquez le fond.

3 Battez en neige très ferme les blancs d'œufs et incorporez-les délicatement à la purée de patates douces avec une spatule en bois.

4 Versez ce mélange sur la tarte, lissez la surface à la spatule inox et mettez à cuire à four moyen, 170 °C - thermostat 7, pendant 1 heure. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrez de sucre glace. Remettez au four pour avoir un beau glaçage.

5 Servie tiède ou chaude, cette tarte peut être accompagnée d'une compote de pommes reinettes, pas trop épaisse.

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H

Tarte d'abricots au plat « Suzon »

1 Étalez la pâte sucrée et chemisez 4 moules à tarte beurrés de 10 cm de diamètre sur 2 cm de haut. Piquez le fond.

2 Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille. Faites blanchir l'œuf entier, les jaunes et le sucre au fouet électrique pendant 10 minutes afin que le mélange double de volume. Versez le lait chaud sur ce mélange, fouettez bien, passez au chinois fin et laissez refroidir.

3 Répartissez le mélange froid sur les 4 tartes et mettez à cuire pendant 1 heure 30 à four préchauffé, 160 °C - thermostat 6. Au bout de 1 heure de cuisson, déposez au centre de chaque tarte un demi-abricot au sirop, et terminez la cuisson.

4 Démoulez délicatement, dressez sur assiette individuelle et arrosez chaque tarte d'une cuillerée à soupe de sirop d'abricot.

5 Servez ces tartes chaudes ou tièdes, éventuellement accompagnées d'une crème anglaise parfumée d'un peu d'amaretto.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de pâte sucrée
4 demi-abricots au sirop
4 cuillerées à soupe de sirop d'abricot
1 gousse de vanille
80 g de sucre
30 cl de lait
3 jaunes d'œufs
1 œuf

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MIN

Tarte aux coings confits à la grenadine

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de pâte sablée
4 coings bien mûrs
12 pistaches bien vertes émondées
1 cuillerée à café de sirop de grenadine
1 kg de sucre semoule
100 g de beurre
1 grenade
2 citrons

TEMPS DE PRÉPARATION : 3H CUISSON INCLUSE

1 Épluchez les coings à l'aide d'un économe. Ôtez les pépins ainsi que les parties filandreuses du fruit. Coupez chaque coing en quatre morceaux et mettez-les dans une casserole avec 2 litres d'eau, le sucre et le jus d'un citron. Amenez à ébullition et laissez cuire 30 minutes. Égouttez les morceaux de coing. Faites réduire le jus de cuisson de moitié et, à ce moment-là, remettez les coings pour encore 30 minutes, à petit feu. Arrêtez la cuisson, couvrez et laissez refroidir dans leur jus. Égouttez-les de nouveau et gardez le jus de cuisson.

2 Beurrez 4 moules de 10 cm de diamètre sur 2 cm de haut. Rangez les morceaux de coings, arrosez d'une cuillerée à soupe de leur cuisson et mettez à cuire pendant 1 heure à four préchauffé, 170 °C - thermostat 7. Après cuisson, laissez reposer, tassez les coings à la fourchette et gardez au chaud à l'entrée du four éteint.

3 Étalez la pâte sablée, détaillez en 4 cercles de 11 cm de diamètre et disposez-les sur une plaque beurrée allant au four. Faites cuire à four chaud, 180 °C - thermostat 8, pendant 10 minutes. Après cuisson, disposez-les sur assiette individuelle et démoulez les coings confits sur chaque rond de pâte.

4 Ouvrez la grenade et sortez les grains. Concassez les pistaches.

5 Faites bouillir 20 cl de jus de cuisson des coings, incorporés au fouet le jus d'un citron, le sirop de grenadine et 50 g de beurre.

6 Passez rapidement les 4 tartes à four chaud pendant 1 à 2 minutes et, au sortir du four, nappez chaque tarte de ce « sirop de grenadine ». Parsemez sur chaque tarte les pistaches et les grains de grenade et servez.



Tarte giroflée des Isles au sirop de rhum

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

200 g de pâte brisée
4 tranches d'ananas frais victoria
1/4 de mangue fraîche
1/4 de papaye fraîche
100 g de sucre roux de canne
1 clou de girofle en poudre
5 cl de rhum vieux ambré
30 g de beurre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

1 Ôtez l'écorce de l'ananas et taillez-en 4 tranches de 2 cm d'épaisseur. Enlevez le tronc central. Mettez ces 4 tranches dans une casserole avec le clou de girofle, le sucre, le rhum, le beurre et 10 cl d'eau. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes. Égouttez et gardez le jus de cuisson.

2 Pelez la mangue et la papaye, épépinez-les et mixez-les dans un bol avec la cuisson de l'ananas.

3 Étalez la pâte brisée et chemisez 4 moules à tarte beurrés de 10 cm de diamètre sur 2 cm de haut. Piquez le fond et faites cuire pendant 20 minutes à four chaud, 200 °C - thermostat 9.

4 Démoulez ces tartes et disposez dans chacune une tranche d'ananas cuite. Repassez au four chaud 5 minutes, dressez sur assiette individuelle et nappez d'un peu de coulis de fruits exotiques. Servez tiède.





Les Pâtes

Pâte feuilletée simple

INGRÉDIENTS

200 g de farine
30 cl d'eau
1 pincée de sel
300 g de beurre

1 Faites la détrempe en mélangeant la farine, l'eau, le sel et 50 g de beurre. Faites une boule et laissez reposer 30 minutes.

2 Étalez la détrempe en un carré et répartissez 250 g de beurre en petits morceaux. Repliez les 4 angles sur le milieu, et étalez de nouveau en un rectangle de 20 cm de large sur 40 cm de long. Repliez chaque extrémité l'une sur l'autre. Étalez de nouveau, repliez comme précédemment et laissez reposer 30 minutes au frais. Vous avez donné 2 tours. Recommencez la même opération et laissez reposer encore 30 minutes. Vous avez 4 tours. Renouvelez la même opération pour la troisième fois. Laissez reposer 30 minutes. La pâte est prête à utiliser.

Naturellement cette recette est simplifiée et s'adresse à des mains débutantes. Il y a bon nombre de recettes plus complexes s'adressant à des mains très expertes !

Pâte brisée

INGRÉDIENTS

250 g de farine
5 g de sel fin
125 g de beurre mou
125 g d'eau

1 Dans un saladier, mélangez la farine, le sel et le beurre.

2 Faites un puits et ajoutez l'eau au fur et à mesure en pétrissant afin d'obtenir un mélange homogène.

3 Couvrez et laissez reposer 1 heure au frais avant utilisation.

Pâte sucrée

1 Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes, le sucre glace, le sel et le beurre mou.

2 Ajoutez l'œuf puis la farine et malaxez bien.

3 Mettez au frais 1 heure avant utilisation.

› INGRÉDIENTS

125 g de poudre d'amandes
125 g de sucre glace
1 pincée de sel
150 g de beurre mou
1 œuf
250 g de farine

Pâte sablée

1 Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre glace et le sel.

2 Dans un bol, mélangez le beurre mou et le jaune d'œuf.

3 Réunissez les deux compositions, mélangez bien à la main jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Mettez au frais 1 heure minimum avant utilisation

› INGRÉDIENTS

250 g de farine
100 g de sucre glace
1 pincée de sel
1 jaune d'œuf
200 g de beurre mou
1 œuf

Pâte à pain directe à usage ménager

1 Dans un bol, mélangez l'eau, la levure et le sel.

2 Dans un grand saladier, faites un puits avec la farine et versez l'eau au fur et à mesure. Pétrissez pendant 9 minutes.

3 Laissez reposer à couvert 30 minutes, puis pétrissez de nouveau 5 minutes.

4 Laissez « pousser » la pâte 20 minutes à température ambiante à couvert. La pâte est prête à être utilisée.

› INGRÉDIENTS

60 cl d'eau tiède
25 g de levure de boulanger
20 g de sel fin
1 kg de farine

INDEX

ENTRÉES

Poissons, crustacés, mollusques

VIANDES, VOLAILLES, GIBIERS

Desserts

Les Tartes de Maximin



Un dîner entre amis, un repas en famille... Quoi de plus convivial qu'une belle tarte ou un pâté pantin, celui dont on façonne la forme à la main, cousin du pâté en croûte !

Jacques Maximin, virtuose des fourneaux, propose 80 recettes originales et inédites dont le premier ingrédient est l'imagination. Entrée, plat ou dessert, découvrez la tarte Belle Niçoise à la crème de thon, la tarte de chèvre frais au basilic et artichauts, la tarte de petits filets de rouget au sirop d'agrumes, la tarte de cèpes aux foies de volaille, ou la tarte aux coings confits à la grenadine...

Jacques Maximin réalise ici de somptueux mariages de produits, alliant simplicité, élégance et subtilité des saveurs.

Jacques Maximin a travaillé dans les établissements les plus prestigieux comme La Bonne Auberge à Antibes ou l'hôtel Negresco à Nice, avant de s'installer sur les hauteurs de Vence. Les plus grands artistes fréquentent sa table, et la réputation de ce trublion des fourneaux n'est plus à faire.

24 € TTC
(prix France)

9 782830 706543

www.lamartiniere.fr